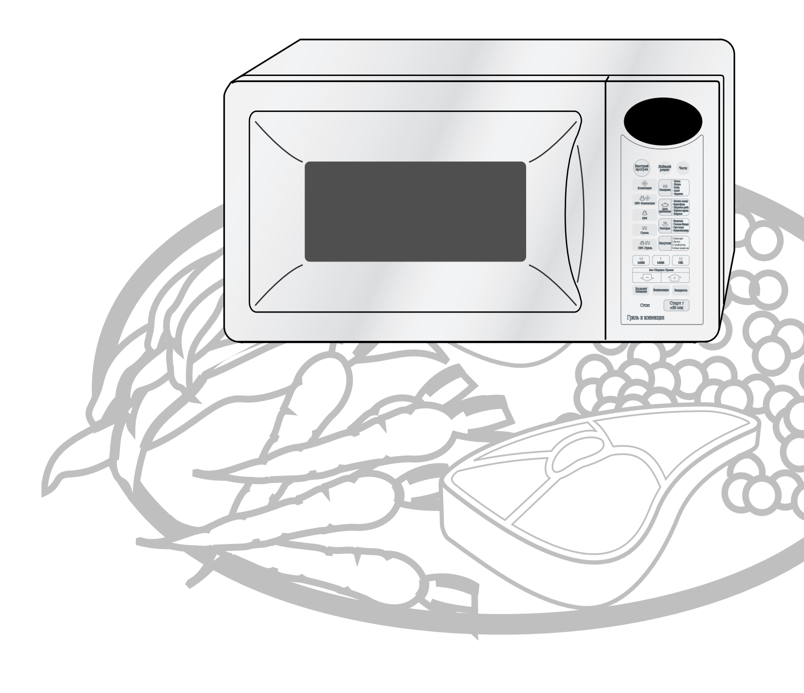
SAMSUNG

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

Инструкция пользователя и руководство по приготовлению пищи

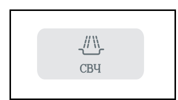
C103R



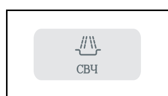
Code No.: DE68-02691D

“Краткое” наглядное руководство

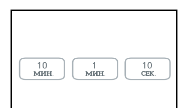
Если нужно приготовить какое-либо блюдо



1. Поместите продукты в печь.
Нажмите кнопку **СВЧ** ( ).



2. Нажимайте кнопку **СВЧ** ( ) до тех пор, пока не отобразится нужный уровень мощности.



3. Выберите время приготовления, нажимая кнопки **10МИН, 1МИН** и **10СЕК**.



4. Нажмите кнопку **Старт**.
Результат: Начнется приготовление блюда
◆ По окончании приготовления раздастся зуммерный сигнал и “0” мигнет четыре раза. После этого зуммерный сигнал будет повторяться каждую минуту.

Если нужно добавить еще 30 секунд



Оставьте блюдо в печи.
Нажмите кнопку **+30 сек** столько раз, сколько интервалов по 30 секунд нужно добавить.

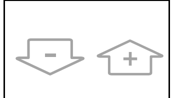
Если нужно быстро разморозить какой-либо продукт



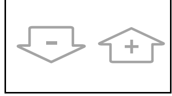
1. Поместите замороженное блюдо в печь.
Нажмите кнопку **Разморозка** ( ).



2. Нажимайте кнопку **Разморозка** ( ) до тех пор, пока не будет выбрана нужная категория продукта.

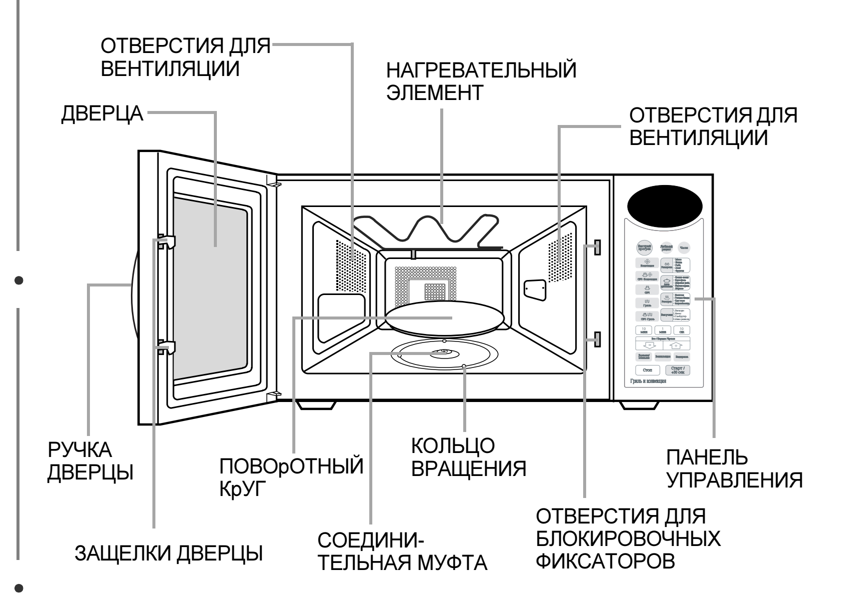


3. Выберите вес продукта, нажимая кнопки (–) и (+).

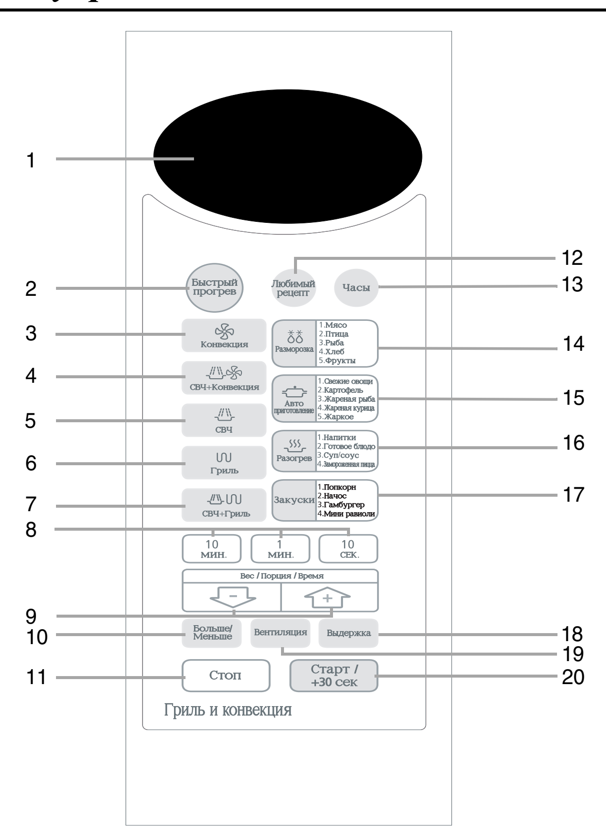


4. Нажмите кнопку **Старт**.
Результат: Начнется процесс размораживания
◆ По окончании приготовления раздастся зуммерный сигнал, и “0” мигнет четыре раза. После этого зуммерный сигнал будет повторяться каждую минуту.

Печь



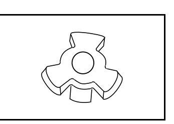
Панель управления



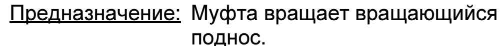
1. ДИСПЛЕЙ
2. КНОПКА ВЫБОРА АВТОМАТИЧЕСКОГО БЫСТРОГО РАЗОГРЕВАНИЯ
3. КНОПКА КОНВЕКЦИЯ
4. КНОПКА СВЧ+КОНВЕКЦИЯ
5. КНОПКА СВЧ
6. КНОПКА ГРИЛЬ
7. КНОПКА СВЧ+ГРИЛЬ
8. УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ
9. КНОПКА ВВЕРХ/ВНИЗ (Вес/Обслуживание/Время)
10. КНОПКА БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ
11. КНОПКА СТОП/ОТМЕНА
12. КНОПКА ПАМЯТЬ
13. КНОПКА НАСТРОЙКИ ЧАСОВ
14. КНОПКА РЕЖИМА БЫСТРОЙ РАЗМОРОЗКИ
15. КНОПКА АВТОМАТИЧЕСКОГО РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ
16. КНОПКА АВТОМАТИЧЕСКОГО РЕЖИМА РАЗОГРЕВАНИЯ
17. КНОПКА ФУНКЦИИ ЗАКУСКИ
18. КНОПКА ОСТАНОВКИ ТАЙМЕРА
19. КНОПКА УДАЛЕНИЯ ЗАПАХА
20. КНОПКА СТАРТ /+30 СЕК

Прилагаемое оборудование

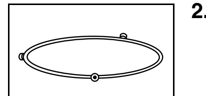
В зависимости от приобретенной модели печи, в комплект входят несколько принадлежностей, которые используются для разных целей.



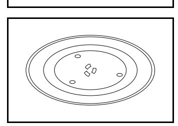
1. **Соединительная муфта** должна быть правильно установлена на вал мотора, находящийся у основания печи.



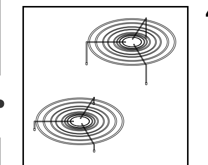
   Предназначение: Муфта вращает вращающийся поднос.



2. **Кольцо вращения** устанавливается в центре печи.
   Предназначение: Кольцо вращения поддерживает вращающийся поднос.



3. **Поворотный круг** нужно установить на кольцо вращения так, чтобы центр круга попадал на соединительную муфту.
   Предназначение: Вращающийся поднос служит основной поверхностью для приготовления пищи; он может быть легко снят для чистки.



4. **Металлические полки** (верхняя полка, нижняя полка) устанавливаются на поворотный круг.
   Предназначение: Металлические полки используются для одновременного приготовления двух блюд. Небольшое блюдо можно разместить на поворотном круге, а второе блюдо – на полке. **Металлические полки можно использовать в режиме гриля, конвекции и при комбинированной обработке**.

RU

Использование этой инструкции

Благодарим вас за приобретение микроволновой печи SAMSUNG. Данное Руководство по эксплуатации содержит разнообразные полезные сведения о том, как пользоваться этой микроволновой печью для приготовления блюд:
- ***Меры предосторожности***
- ***Прилагаемое оборудование и кухонная посуда***
- ***Полезные советы по приготовлению пищи***

На внутренних сторонах обложки вы найдете краткое наглядное руководство, в котором объясняются три основных рабочих режима:
- ***Кулинарная обработка продуктов (режим СВЧ)***
- ***Размораживание***
- ***Увеличение времени обработки порциями по 30 секунд в том случае, когда блюдо недостаточно готово или требуется дополнительное нагревание.***

В конце брошюры приведены иллюстрации с изображением печи и, что более важно, с изображением панели управления, чтобы вы могли без труда находить нужные кнопки.
На иллюстрациях, приведенных в пошаговых описаниях процедур, используются два разных символа.




Важно **Примечание**

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ВО ИЗБЕЖАНИЕ ВОЗМОЖНОГО ЧРЕЗМЕРНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ МИКРОВОЛНОВОГО ИЗЛУЧЕНИЯ

Несоблюдение следующих мер предосторожности может привести к вредному воздействию микроволнового излучения на ваш организм:

(a) Ни при каких обстоятельствах нельзя пытаться пользоваться печью при открытой дверце, портить блокировочные контакты (защелки дверцы) или вставлять что-либо в отверстия блокировочных контактов.

(b) Не вставляйте никаких предметов между дверцей печи и передней панелью, не позволяйте остаткам пищи или осадкам чистящих средств накапливаться на уплотняющих поверхностях. Поддерживайте дверцу и ее уплотняющие поверхности в чистоте, протирая их после использования печи сначала влажной, а затем мягкой сухой тряпкой.

(c) Не используйте неисправную печь, пока ее не отремонтирует квалифицированный специалист по микроволновым изделиям, подготовленный фирмой-изготовителем.
Особенно важно, чтобы дверца печи надежно закрывалась, и чтобы не были повреждены:
(1) Дверца (погнута)
(2) Петли дверцы (сломаны или ослаблены)
(3) Уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности

(d) Печь не должен настраивать или ремонтировать никто, кроме квалифицированного специалиста по микроволновым печам, подготовленного фирмой-изготовителем печи.

Меры предосторожности

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.

Прежде чем начинать готовить продукты или нагревать жидкости в вашей микроволновой печи, убедитесь в том, что соблюдены следующие меры предосторожности.

- Пользуйтесь только посудой и принадлежностями, пригодными для использования в микроволновой печи. **НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ** никакими металлическими сосудами, столовой посудой с золотой или серебряной отделкой, вертелами, вилками и т.п.
  Удаляйте перекрученные проволочные завязки с бумажных или пластиковых пакетов.

Причина: Могут возникнуть электрическая дуга или искрение, что приведет к повреждению печи.

- Когда пища разогревается в одноразовой посуде из пластика или бумаги, вы должны время от времени заглядывать в печь, так как посуда может воспламениться.
  Не используйте вашу микроволновую печь для сушки газет или одежды.
- Если заметите дым, выключите печь или отсоедините ее от сетевой розетки и не открывайте дверцу печи, чтобы пламя погасло без доступа кислорода.
- При нагревании напитков в микроволновой печи существует опасность внезапного бурного вскипания жидкости, поэтому необходимо осторожно обращаться с содержащим жидкость сосудом. Для предотвращения такой ситуации
  ВСЕГДА соблюдайте время выдержки не менее 20 секунд после выключения печи, чтобы дать выровняться температуре по всему объему.
  Перемешивайте жидкость при нагревании при необходимости и ВСЕГДА после нагревания.
  При ожоге следуйте этим инструкциям ПЕРВОЙ ПОМОЩИ:
  * Погрузите обожженное место в холодную воду как минимум на 10 минут.
  * Наложите на обожженное место чистую сухую повязку.
  * Не смазывайте обожженную кожу никакими кремами, маслами или лосьонами.
- **НИКОГДА** не наполняйте сосуд до краев и выбирайте сосуд, который шире вверху, чем в основании, для предотвращения выплескивания жидкости наружу при кипении. Бутылки с узким горлышком кроме того могут взорваться при перегреве.
  НИКОГДА не нагревайте бутылочку для ребенка с надетой на нее соской, так как бутылочка может взорваться при перегреве.

- Чтобы избежать ожогов, необходимо перемешивать или встряхивать содержимое бутылочек с молоком и баночек с детским питанием и тщательно проверять температуру перед тем, как кормить ребенка.
- Яйца в скорлупе и неочищенные сваренные вкрутую яйца не должны нагреваться в микроволновой печи, так как они могут взорваться даже по окончании нагрева.
  Также нельзя нагревать бутылки, банки, сосуды в герметичной или вакуумной упаковке, орехи в скорлупе, томаты и т.п.
- Необходимо регулярно чистить микроволновую печь и удалять из внутренней камеры печи остатки пищи.
- Если не поддерживать печь в чистом состоянии, может произойти повреждение покрытия, в результате чего уменьшится срок службы печи и может возникнуть опасная ситуация.
- **НЕ** закрывайте вентиляционные отверстия тканью или бумагой. Ткань или бумага могут загореться от соприкосновения с горячим воздухом, выходящим из печи.
  Печь может перегреться и автоматически отключиться. Она будет находиться в нерабочем состоянии, пока достаточно не охладится.
- **ВСЕГДА** используйте толстые рукавицы-прихватки, когда вынимаете посуду из печи, чтобы избежать случайного ожога.
- **НЕ** прикасайтесь к нагревательным элементам или внутренним стенкам печи до тех пор, пока печь не остынет.
- Не допускайте попадания воды на сетевой шнур или штепсельную вилку и держите сетевой шнур вдали от нагретых поверхностей. Никогда не пользуйтесь этой печью, если повреждены сетевой шнур или вилка.
- Стойте на расстоянии вытянутой руки от печи, когда открываете дверцу.

Причина: Выпускаемый горячий воздух или пар могут вызвать ожог.

- Во время работы микроволновой печи (особенно в режиме размораживания) могут быть слышны звуки типа “пощелкивания”.

Причина: Этот нормальный звук при автоматическом изменении выходной мощности.

- **НЕ ВКЛЮЧАЙТЕ** микроволновую печь, когда она пуста. В целях обеспечения безопасности ее электропитание будет автоматически отключено. После того, как печь постоит 30 минут, вы вновь сможете нормально ею пользоваться.
  Рекомендуется постоянно держать в печи стакан с водой. Вода поглотит микроволны, если вы случайно включите печь, когда она пуста.

ВАЖНО

- НИКОГДА не разрешайте маленьким детям пользоваться микроволновой печью или играть с ней. Не оставляйте их без присмотра рядом с микроволновой печью во время ее использования. Не храните и не прячьте предметы, вызывающие интерес у детей, непосредственно над печью.
- Это изделие не предназначено для использования лицами (включая детей), обладающими ограниченными физическими или умственными возможностями или не имеющими достаточного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром лица, ответственного за их безопасность и если они не обучены безопасному пользованию печью.
- Чтобы дети не могли играть с печью, не оставляйте их без присмотра.
- Во время использования печь нагревается. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри микроволновой печи.
- Запрещается использовать абразивные материалы, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стекла и камеры микроволновой печи, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к трещинам на стекле и повреждению покрытия камеры.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:
Если повреждена дверца или уплотнители дверцы, печь не должна использоваться до того, как она будет отремонтирована специалистом.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:
Для лиц, не являющихся специалистами, опасно производить обслуживание или ремонт, включающий снятие крышки, защищающей от воздействия энергии микроволн.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:
Жидкости и другую еду нельзя разогревать в плотно закрытых контейнерах, так как они могут взорваться.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:
Дети могут пользоваться печью без наблюдения со стороны взрослых только при условии получения соответствующих инструкций, так чтобы ребенок умел пользоваться печью безопасно и понимал опасность неправильного использования.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:
когда микроволновая печь работает в комбинированном режиме, дети должны использовать ее только под присмотром взрослых из-за высоких температур.
не позволяйте детям находиться рядом с работающей микроволновой печью без присмотра взрослых, поскольку существует вероятность ожога из-за высоких температур. Не позволяйте детям играть с микроволновой печью.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:
Легкодоступные части микроволновой печи могут сильно нагреваться при использовании. Не оставлять детей без присмотра рядом с прибором.

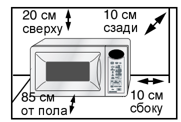
- Эта микроволновая печь не должна устанавливаться в кухонный шкаф.

☛ НЕ эксплуатируйте печь без соединительной муфты, кольца вращения и поворотного круга.

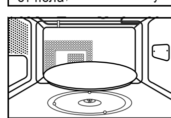
RU

Установка микроволновой печи

Данную микроволновую печь можно устанавливать почти в любом месте (на рабочей поверхности в кухне, на кухонной полке, столике на колесиках, столе).



1. При установке печи следует обеспечить ее достаточную вентиляцию, оставив по крайней мере 10 см пустого пространства сзади и по бокам печи, по крайней мере 20 см сверху и 85 см от пола.



2. Удалите из печи все упаковочные материалы. Установите роликовую подставку и вращающийся поднос. Убедитесь, что поднос свободно вращается.

3. Микроволновую печь нужно разместить так, чтобы была доступна розетка.

☛ **Никогда** не закрывайте вентиляционные отверстия, поскольку печь может перегреться и автоматически отключиться. Печь будет оставаться в нерабочем состоянии до тех пор, пока в достаточной мере не охладится.

☛ В интересах личной безопасности включайте кабель питания в заземленную розетку с тремя контактами, рассчитанную на переменное напряжение 220/230 В с частотой 50 Гц. Если кабель питания данного агрегата поврежден, его, во избежание опасности, должен заменить производитель или представитель производителя по обслуживанию или другое лицо с аналогичной квалификацией.

☛ **Не** устанавливайте микроволновую печь в сильно нагревающихся или влажных местах, например, поблизости от обычной печи или обогревательного прибора. Необходимо принимать во внимание технические требования к электропитанию, а любой используемый удлинитель должен соответствовать тому же стандарту, что и сетевой шнур в комплекте поставки печи. Перед первым использованием микроволновой печи протрите влажной тканью внутреннюю камеру печи и уплотнитель дверцы.

Установка времени

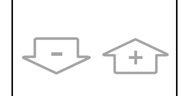
Ваша микроволновая печь имеет встроенные часы. Время может отображаться как в 12-часовом, так и в 24-часовом формате. Часы необходимо устанавливать в следующих случаях:

- ***При первой установке микроволновой печи***
- ***После отключения питания***

✉ Не забудьте переустановить часы при переходе на летнее и зимнее время.



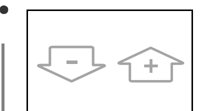
1. **Чтобы время отображалось в** / **Нажмите кнопку Часы**
   - 12-часовой формат — один раз
   - 24-часовой формат — два раза



2. Нажмите кнопки (–) и (+).



3. Нажмите кнопку **Часы**.



4. Нажмите кнопки (–) и (+) для установки минут.



5. После того, как на дисплее установлено правильное время, нажмите кнопку **Часы**, чтобы часы начали работать.
   Результат: Время отображается, когда печь не работает.

Проверка правильности функционирования печи

С помощью следующей простой процедуры в любое время можно проверить, правильно ли работает печь. Если у вас появились сомнения, обратитесь к разделу с названием “Что делать при возникновении сомнений или какой-либо проблемы”, находящемуся на этой странице.

☒ Печь должна быть включена в правильно оснащенную стенную розетку. Поворотный круг должен находиться в печи на своем месте. Если используется не максимальный уровень мощности (100 % - 900 Вт), вода закипает дольше.

Откройте дверцу печи, потянув за ручку, находящуюся на правой стороне дверцы. Поставьте стакан с водой на поворотный круг. Закройте дверцу.



Нажмите кнопку **Старт** и установите время от 4 до 5 минут, нажав кнопку **Старт** нужное число раз.

Результат: Печь будет в течение 4 или 5 минут нагревать воду. Вода должна закипеть.

Установка времени выдержки

Функцию остановки таймера можно использовать для автоматической установки времени выдержки (без обработки микроволнами).

RU



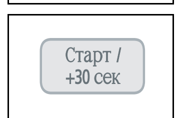
1. Нажмите кнопку **Выдержка.**

   Результат: На дисплее появится следуюшая индикация:

   ⌛ (режим остановки/задержки)



2. Задайте время обработки в гриле, нажимая кнопки **10МИН, 1МИН** и **10СЕК**.



3. Нажмите кнопку **Старт**.

   Результат: После истечения времени выдержки печь выдаст звуковой сигнал.

RU

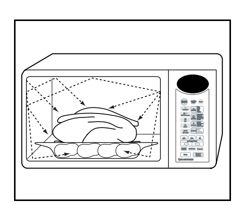
Принцип работы микроволновых печей

Волны СВЧ являются электромагнитными волнами высокой частоты, отдаваемая ими энергия позволяет готовить или разогревать продукты, не изменяя их формы или цвета.

Микроволновой печью можно пользоваться для:

- ***Размораживания***
- ***Разогревания***
- ***Приготовления***

Принцип приготовления



1. Волны СВЧ, генерируемые магнетроном, отражаются полостью печи и равномерно распределяются по продукту, поскольку он вращается на поворотном круге. Таким образом продукт обрабатывается равномерно.
2. Волны СВЧ проникают в продукт на глубину до 2,5 см. Затем тепловая обработка продолжается за счет распространения тепла внутрь продукта.
3. Время приготовления зависит от свойств используемой емкости и самого продукта:
   - Количество и плотность
   - Содержание воды
   - Начальная температура (охлажденный или нет)

☛ Поскольку центральная часть продукта обрабатывается за счет рассеяния тепла, приготовление продолжается даже после того, как продукт вынут из печи. Поэтому оставляйте блюдо в печи на указанное в рецептах и в этой брошюре время, чтобы обеспечить:

- Равномерную обработку продукта вплоть до его середины
- Одинаковую температуру всех участков продукта

Что делать при возникновении сомнений или какой-либо проблемы

Знакомство с новым прибором всегда требует некоторого времени. Если у вас возникла какая-либо из проблем, перечисленных ниже, попробуйте воспользоваться предлагаемыми решениями. Возможно, они сэкономят ваше время и избавят от ненужного звонка в сервисную службу.

◆ Нижеприведенные ситуации являются нормальными.
- Образование конденсата внутри печи
- Движение воздуха вокруг дверцы и внешней обшивки
- Отражение света у дверцы и внешней обшивки
- Выход пара по периметру дверцы или из вентиляционных отверстий.

◆ Пища совсем не готовится
- Правильно ли вы установили таймер и нажали ли кнопку **Старт**?
- Закрыта ли дверца?
- Возможно, произошла перегрузка электрической цепи, что привело к перегоранию предохранителя или срабатыванию прерывателя.

◆ Пища пережарена или недожарена
- Правильно ли установлено время приготовления для данного типа пищи?
- Правильно ли установлен уровень мощности?

◆ В печи наблюдается искрение и потрескивание (электрическая дуга)
- Не используется ли посуда с металлической отделкой?
- Не оставлена ли в печи вилка или другая металлическая посуда?
- Не расположена ли алюминиевая фольга слишком близко к стенкам камеры печи?

◆ Печь создает помехи для работы радиоприемников и телевизоров
- При работе печи могут наблюдаться небольшие помехи при работе радиоприемников и телевизоров. Это является нормальным.
  - * Возможные методы устранения: Установите печь вдали от телевизоров, радиоприемников и антенн.
- Если процессором микроволновой печи обнаруживаются помехи, установки на дисплее печи могут оказаться сброшенными.
  - * Возможные методы устранения: Выньте вилку питания и включите ее снова. Переустановите время.

◆ Выводится сообщение “E3”
- При опасности перегревания печи автоматически выводится сообщение “E3”. Дождитесь появления сообщения “E3”, а затем вдавите клавишу “Стоп/Отмена”, чтобы воспользоваться режимом инициализации.

Если вышеприведенные инструкции не приводят к устранению проблемы, обратитесь в местный центр по обслуживанию клиентов фирмы Samsung.

Ознакомьтесь с нижеперечисленными документами;

- ***Обычно номер модели и серийный номер находятся на задней стенке печи.***
- ***Подробные сведения о гарантии***
- ***Четкое описание возникшей проблемы***

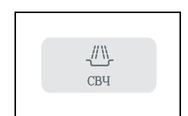
После этого свяжитесь с местным дилером или послепродажной службой фирмы SAMSUNG.

Приготовление/Разогревание

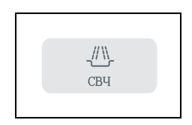
В нижеописанной процедуре поясняется, как приготовить или разогреть пищу.

☛ ВСЕГДА проверяйте установленный вами режим приготовления пищи, прежде чем оставить печь без присмотра.

Откройте дверцу. Поставьте продукт в центр поворотного круга. Закройте дверцу. Никогда не включайте микроволновую печь, если она пустая.



1. Нажмите кнопку **СВЧ** ( ).
   Результат: На дисплей выведется следующая информация:
   
   (приготовление за один этап)
   (режим СВЧ)



2. Выберите нужный уровень мощности, повторно нажимая кнопку **СВЧ** ( ) до тех пор, пока не появится нужное значение. Более подробную информацию можно найти в таблице уровней мощности, приведенной ниже.



3. Задайте время приготовления, нажимая кнопки **10МИН, 1МИН** и **10СЕК**.
   Результат: Отобразится время приготовления.



4. Нажмите кнопку **Старт**.
   Результат: В печке загорится свет и вращающийся поднос начнет вращаться. Начнется процесс приготовления, а когда он завершится:
   ◆ Из печи раздастся зуммерный сигнал, и “0” мигнет четыре раза. После этого зуммерный сигнал будет повторяться каждую минуту.

✉ Если нужно узнать текущий уровень мощности в полости печи, нажмите один раз кнопку **СВЧ** ( ). Если в процессе приготовления нужно изменить уровень мощности, нажмите кнопку **СВЧ** ( ) два или большее число раз, чтобы выбрать нужный уровень.

Краткое руководство:

✉ Если нужно быстро разогреть блюдо на максимальной мощности (900 Вт), просто нажмите кнопку **Старт** столько раз, сколько вы хотите задать интервалов по 30 секунд для времени приготовления. Печь сразу начинает работать.

Уровни мощности и интервалы времени

RU

Функция задания уровня мощности позволяет регулировать количество вырабатываемой энергии и, следовательно, время, необходимое для приготовления или разогревания еды, в зависимости от ее вида и количества. Всего есть шесть уровней мощности.

Уровень мощности	Процентные показатели	Выход
ВЫСОКИЙ	100 %	900 Вт
СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ	67 %	600 Вт
СРЕДНИЙ	50 %	450 Вт
СРЕДНИЙ НИЗКИЙ	33 %	300 Вт
РАЗМОРОЗКА	20 %	180 Вт
НИЗКИЙ	11 %	100 Вт

Время приготовления, приведенное в рецептах и в этой брошюре, соответствует определенному уровню мощности.

Если вы выбрали…	Тогда время приготовления должно быть…
Более высокий уровень мощности	Уменьшено
Более низкий уровень мощности	Увеличено

Остановка процесса приготовления

В любой момент можно остановить процесс приготовления, так что вы можете:

- ***Проверить еду***
- ***Перевернуть или помешать обрабатываемый продукт***
- ***Дать ему постоять***

Чтобы остановить процесс приготовления…	Затем…
Временно	Откройте дверцу. Результат: Приготовление пищи приостанавливается. Чтобы возобновить процесс приготовления, снова закройте дверцу и нажмите кнопку **Старт**.
Окончательно	Нажмите кнопку **Остановка**. Результат: Приготовление пищи приостанавливается. Если нужно отменить параметры режима приготовления, снова нажмите кнопку **Остановка**.

Установка времени приготовления

Увеличить время приготовления можно с помощью кнопки +30СЕК - каждое нажатие добавляет 30 секунд.

- ***Проверяйте в любое время, как продвигается приготовление, просто открывая дверцу***
- ***Увеличьте оставшееся время приготовления***

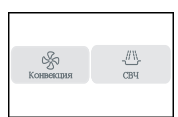


Чтобы увеличить время приготовления блюда, нажмите кнопку **Старт** столько раз, сколько раз нужно добавить по 30 секунд.

- Пример: Чтобы добавить три минуты, нажмите кнопку **Старт** шесть раз.

Выбор и изменение единицы измерения веса

В этой микроволновой печи единица измерения веса обычно устанавливается на значение “Граммы”.



1. Если вы хотите заменить единицу измерения веса на “**Фунты**”,
   нажимайте одновременно кнопки **Конвекция** ( ) и **СВЧ** ( ) примерно в течение одной секунды.
   Результат: На панели дисплея появятся и три раза мигнут буквы “**Oz**”.
   Это означает, что значение единицы измерения веса равно “**Фунты**”.



2. Чтобы вернуть значение единицы измерения веса “**Граммы**”,
   нажимайте одновременно кнопки **Конвекция** ( ) и **СВЧ** ( ) примерно в течение одной секунды.
   Результат: На панели дисплея появится и три раза мигнет буква “**g**”.
   Это означает, что значение единицы измерения веса равно “**Граммы**”.

Использование функции автоматического приготовления

Функция авто иготовление ( ) включает в себя/ обеспечивает пять запрограммированных режимов приготовления с уже заданной длительностью обработки. При этом не нужно устанавливать время приготовления или уровень мощности.

Размер порции можно задать, нажимая кнопки (–) и (+).

☛ Применяйте посуду, предназначенную для использования в микроволновых печах.

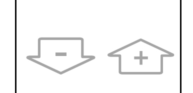
Откройте дверцу. Поставьте продукт в центр поворотного круга. Закройте дверцу.



1. Нажмите кнопку **Авто иготовление** ( ).



2. Вид обрабатываемого продукта выберите, нажимая кнопку **Авто иготовление** ( ). Описание параметров запрограммированных режимов находится на следующей странице.



3. Выберите размер порции, нажимая кнопки (–) и (+).



4. Если необходимо, увеличьте или уменьшите время приготовления, нажимая соответственно кнопки **Больше/Меньше**.



5. Нажмите кнопку **Старт**.
   Результат: Блюдо будет готовиться в соответствии с выбранным запрограммированным режимом.
   ◆ По окончании приготовления раздастся зуммерный сигнал и “0” мигнет четыре раза. После этого зуммерный сигнал будет повторяться каждую минуту.

Использование функции автоматического приготовления (продолжение)

В нижеприведенной таблице представлены разные программы режима Автоматического приготовления, количества продукта, времена выдержки и соответствующие рекомендации. Программы 1 и 2 работают с использованием только энергии СВЧ. Программа 5 работает в комбинированном режиме СВЧ и конвекции.
Программы 3 и 4 работают в комбинированном режиме СВЧ и гриля.

Код	Пища	Размер порции	Время выдержки	Рекомендации
1.	**Свежие Овощи**	200-250 г 300-350 г 400-450 г 500-550 г 600-650 г 700-750 г	2-3 мин.	Взвесьте овощи после того, как они будут вымыты, очищены и нарезаны на куски равного размера. Поместите их в стеклянную чашу с крышкой. Добавьте 30 мл (2 столовые ложки) воды для приготовления 200-250 г, 45 мл (3 столовые ложки) для 300-450 г и 60-75 мл (4-5 столовых ложек) для 500-750 г. После приготовления помешайте. Если вы готовите большую порцию, помешайте овощи один раз во время приготовления.
2.	**Картофель**	300-350 г 400-450 г 500-550 г 600-650 г 700-750 г	2-3 мин.	Взвесьте овощи после того, как они будут вымыты, очищены и нарезаны на куски равного размера. Поместите их в стеклянную чашу с крышкой. Добавьте 45 мл (3 столовые ложки) воды для приготовления 300-450 г и 60 мл (4 столовые ложки) для приготовления 500-750 г.
3.	**Жареная рыба**	200-300 г (1 кусок) 400-500 г (1-2 куска) 600-700 г (2 куска) 800-900 г (2-3 куска)	3 мин.	Смажьте всю кожу рыбы растительным маслом с травами и приправами. Положите рыбу бок о бок, головы напротив хвостов, на подставку. Переверните, как только раздастся зуммер.
4.	**Жареная курица**	200-300 г (1 кусок) 400-500 г (2 куска) 600-700 г (3 куска) 800-900 г (3-4 куска)	2-3 мин.	Смажьте курицу растительным маслом и приправьте перцем, солью и красным перцем (паприкой). Положите их по кругу на верхней полке кожей вниз. Переверните, как только раздастся зуммер.
5.	**Жаркое**	900-1000 г 1200-1300 г 1400-1500 г	10-15 мин.	Смажьте говядину/баранину растительным маслом и специями (только перцем, соль нужно добавлять по окончании жарения). Положите мясо на нижнюю полку жирной стороной вниз. Переверните, когда раздастся зуммер. После жарения и во время периода времени выдержки мясо должно быть завернуто в алюминиевую фольгу.

Использование функции автоматического разогрева

Функция автоматического разогревания ( ) включает в себя/ обеспечивает четыре запрограммированных режимов приготовления с уже заданной длительностью обработки. При этом не нужно устанавливать время приготовления или уровень мощности.
Размер порции можно задать, нажимая кнопки (–) и (+).

☛ Применяйте посуду, предназначенную для использования в микроволновых печах.

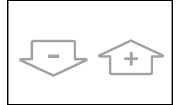
Откройте дверцу. Поставьте продукт в центр поворотного круга. Закройте дверцу.



1. Нажмите кнопку **Разогрев** ( ).



2. Вид обрабатываемого продукта выберите, нажимая кнопку **Разогрев** ( ). Описание параметров запрограммированных режимов находится на следующей странице.



3. Выберите размер порции, нажимая кнопки (–) и (+).



4. Если необходимо, увеличьте или уменьшите время приготовления, нажимая соответственно кнопки **Больше/Меньше**.



5. Нажмите кнопку **Старт**.
   Результат: Блюдо будет готовиться в соответствии с выбранным запрограммированным режимом.
   - ◆ По окончании приготовления раздастся зуммерный сигнал и “0” мигнет четыре раза. После этого зуммерный сигнал будет повторяться каждую минуту.

В следующей таблице представлены различные программы автоматического разогрева, количества продукта, время выдержки и соответствующие рекомендации. Программы 1,2 и 3 работают с использованием только энергии СВЧ. Программа 4 работает в комбинированном режиме СВЧ и конвекции.

Код	Пища	Размер порции	Время выдержки	Рекомендации
1.	**Напитки** (комнатной темпера-туры)	150 мл (1 чашка) 300 мл (2 чашки) 450 мл (3 чашки) 600 мл (4 чашки)	1-2 мин.	Наливайте жидкость только в керамические чашки и разогревайте, не накрывая их. Одну чашку ставьте в центр, 2 чашки – напротив друг друга, а 3 или 4 чашки – по кругу. Дайте им постоять в печи. Помешайте напиток до и после времени выдержки. Будьте осторожны, доставая чашки (см. инструкции по безопасности для жидкостей).
2.	**Готовое блюдо** (охлажден-ная)	300-350 г 400-450 г 500-550 г	3 мин.	Положите пищу на керамическую тарелку и накройте ее липкой пленкой для микроволновых печей, прилепив пленку за края тарелки. Эта программа подходит для блюд, состоящих из компонентов (например, мясо с соусом, овощами и таким дополнительным гарниром, как картофель, рис или макароны).
3.	**Суп/Соус** (охлажден-ный)	200-250 мл 300-350 мл 400-450 мл 500-550 мл 600-650 мл 700-750 мл	2-3 мин.	Налейте в глубокую керамическую суповую тарелку или миску и накройте пластмассовой крышкой на время разогревания. Как только раздастся зуммер, помешайте суп (печь в это время будет работать, но остановится, когда вы откроете дверцу). Тщательно помешайте разогреваемое блюдо до и после времени выдержки.
4.	**Заморожен-ная пицца**	300-400 г 450-550 г 600-700 г	-	Одну замороженную пиццу (-18°C) положите на нижнюю полку, если разогреваются две пиццы, одну положите на нижнюю, а другую – на верхнюю полку.

Использование режима Быстрая разморозка

Используя функцию Быстрая разморозка (⁂), можно размораживать мясо, мясо домашней птицы, рыбу, хлеб, кондитерские изделия и фрукты. Время размораживания и уровень мощности задаются автоматически. Остается выбрать программу и указать вес.

☛ Используйте только специальную посуду для микроволновых печей.

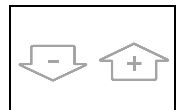
Откройте дверцу. Положите замороженный продукт на керамическое блюдо и поставьте в центр поворотного круга. Закройте дверцу.



1. Нажмите кнопку **Разморозка**(⁂).



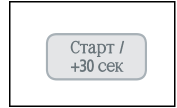
2. Вид обрабатываемого продукта выберите, нажимая кнопку **Разморозка**(⁂). Описание параметров запрограммированных режимов находится на следующей странице.



3. Выберите вес продукта, нажимая кнопки (—) и (+).



4. Нажмите кнопку **Старт**.
   Результат:
   - Начнется процедура размораживания.
   - Во время размораживания будет раздаваться зуммерный сигнал, чтобы напомнить о том, что нужно перевернуть продукт.



5. Снова нажмите кнопку **Старт**, чтобы завершить размораживание.
   Результат: По окончании приготовления раздастся зуммерный сигнал и “0” мигнет четыре раза. После этого зуммерный сигнал будет повторяться каждую минуту.

☛ Пищу можно также разморозить вручную. Для этого нужно задать уровень мощности, равный 180 Вт. Подробное описание этого режима находится в разделе “Размораживание” на стр. 26.

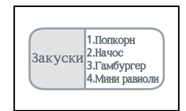
В нижеприведенной таблице представлены разные программы режима Быстрая разморозка, количества продукта, времена выдержки и соответствующие рекомендации. Перед размораживанием снимите с продукта все упаковочные материалы.

Мясо, домашнюю птицу и рыбу положите на стеклянную или керамическую тарелку, для хлеба используйте кулинарную бумагу.

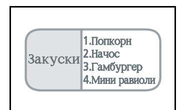
Код	Пища	Размер порции	Время выдержки	Рекомендации
1.	**Мясо**	200-2000 г	20-90 мин.	Заверните края в алюминиевую фольгу. После звукового сигнала переверните мясо. Эта программа походит для говядины, баранины, свинины, бифштексов, котлет и мясного фарша.
2.	**Птица**	200-2000 г	20-90 мин.	Оберните ножки и кончики крыльев алюминиевой фольгой. После звукового сигнала переверните птицу. Эта программа подходит как для целой курицы, так и для отдельных частей.
3.	**Рыба**	200-2000 г	20-60 мин.	Хвост целой рыбы оберните алюминиевой фольгой. После звукового сигнала переверните рыбу. Эта программа годится как для целых рыб, так и для кусков рыбного филе.
4.	**Хлеб**	125-1000 г	10-60 мин.	Положите хлеб на кусок кулинарной бумаги и переверните, как только раздастся зуммерный сигнал (печь в это время будет работать, но остановится, когда вы откроете дверцу). Эта программа подходит для всех видов хлеба, нарезанного или целого, а также для булочек и длинного французского хлеба. Булочки расположите по кругу. Эта программа подходит для всех видов изделий из дрожжевого теста, бисквитов, изделий из творожного и слоеного теста. Она не годится для песочных/сухих пирожных, фруктовых и кремовых тортов, а также для тортов с шоколадной глазурью.
5.	**Фрукты**	100-600 г	5-20 мин.	Равномерно распределите фрукты на стеклянном или керамическом блюде. Эта программа подходит для любых фруктов.

Использование функции закуски

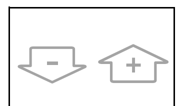
В режиме закуски время приготовления устанавливается автоматически. Количество порций можно задать, нажимая кнопки (–) и (+).
Сначала разместите продукт на полке в центре поворотного круга и закройте дверцу.



1. Нажмите кнопку **Закуски**.



2. Вид обрабатываемого продукта выберите, нажимая кнопку **Закуски**. Описание параметров запрограммированных режимов находится на следующей странице.



3. Выберите вес продукта, нажимая кнопки (–) и (+).



4. Если необходимо, увеличьте или уменьшите время приготовления, нажимая соответственно кнопки **Больше/Меньше**.



5. Нажмите кнопку **Старт**.
   Результат: Блюдо будет готовиться в соответствии с автоматическими установленными параметрами режима.
   ◆ По окончании приготовления раздастся зуммерный сигнал и “0” мигнет четыре раза. После этого зуммерный сигнал будет повторяться каждую минуту.

Ниже приводится таблица автоматических программ для тех видов еды и закусок, которые предпочитают дети и для еды, которую удят руками. В ней указаны количества продуктов, времена выдержки и соответствующие рекомендации. Программы 1, 2, 3 и 4 работают с использованием только энергии СВЧ.

код	Пища	Размер порции	Время выдер-жки	Рекомендации
1.	**Попкорн**	100 г	-	Используйте специальный вид попкорна, предназначенный для приготовления в микроволновой печи. Выполняйте инструкции производителя и положите пакет в центр поворотного круга. Во время этой программы кукуруза взорвется, пакет увеличиться в объеме. При вынимании и открытии горячего пакета будьте осторожны.
2.	**Начос**	125 г	-	Положите начас (чипсы тортилла) на плоскую керамическую тарелку. Сверху насыпьте 50 г тертого сыра чеддер и специи. Положите на поворотный круг.
3.	**Гамбургер**	150 г (1 шт) 300 г (2 шт)	1 -2 мин.	Положите гамбургер (булочку с ломтиком говядины) или чизбургер на кухонную бумагу. Один гамбургер кладите в центр поворотного круга, два – друг напротив друга на поворотном круге. После разогревания добавьте салат-латук, ломтик помидора, соус и специи.
4.	**Мини равиоли**	200-250 г 300-350 г	3 мин.	Положите охлажденные мини равиоли в пластмассовую миску, пригодную для использования в микроволновой печи, и поставьте миску в центр поворотного круга. В упаковочной пленке готового продукта сделайте отверстие или накройте пластмассовую миску специальной оберточной бумагой для микроволновой печи. Тщательно размешайте до и после разогрева. Эта программа подходит как для равиоли, так и для лапши с соусом.

Многоэтапное приготовление

RU

Данную микроволновую печь можно запрограммировать для приготовления еды в четыре этапа (Режимы Конвекция, СВЧ+Конвекция и Быстрое разогревание нельзя использовать при Многоэтапном приготовлении). Пример: Вам нужно быстро разморозить блюдо и приготовить его, не задавая режим обработки после каждого этапа. Таким способом можно разморозить и приготовить 1.8 кг курицы за четыре этапа.

- ***Размораживание***
- ***Приготовление в режиме СВЧ в течение 30 минут***
- ***Обработка в режиме гриля в течение 15 минут***

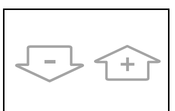
☛ Первые два этапа должны заключаться в размораживании и выдержке после размораживания. Комбинированный режим и режим Гриль на двух оставшихся этапах могут применяться только по одному разу, однако режим СВЧ можно использовать дважды (на двух разных уровнях мощности).



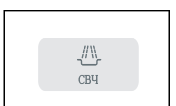
1. Нажмите кнопку **Разморозка** (⁂).



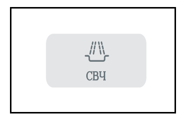
2. Вид обрабатываемого продукта выберите, нажимая кнопку **Разморозка** (⁂).



3. Задайте вес, нажимая кнопки (**–**) и (**+**) нужное число раз (1800 г для данного примера).



4. Нажмите кнопку **СВЧ** ( ).



5. Задайте нужный уровень мощности, нажимая кнопку **СВЧ** ( ) (450 Вт для данного примера).



6. Задайте время приготовления, нажимая кнопки **10МИН, 1МИН** и **10СЕК**.
(30 минут для данного примера.)



7. Нажмите кнопку **Гриль** ( ).



8. Нажмите кнопки **10МИН, 1МИН** и **10СЕК** нужное число раз (задайте 15 минут для данного примера).



9. Нажмите кнопку **Старт**.
<u>Результат:</u> Начнется приготовление блюда:
◆ По окончании приготовления раздастся зуммерный сигнал и “0” мигнет четыре раза. После этого зуммерный сигнал будет повторяться каждую минуту.

RU

Быстрый предварительный прогрев печи

Для приготовления в режиме конвекции рекомендуется предварительно разогреть печь до подходящей температуры перед тем, как ставить туда продукты
Когда печь достигнет требуемой температуры, эта температура поддерживается примерно в течение 10 минут, а затем печь отключается.
Убедитесь в том, что нагревательный элемент находится в нужном для требуемого режима приготовления положении.



1. Нажмите кнопку **Быстрый прогрев**.
   Результат: На дисплей выведется следующая информация:
   250°C (температура)



2. Нажмите кнопку **Быстрый прогрев** один или несколько раз, чтобы задать нужную температуру.



3. Нажмите кнопку **Старт**.
   Результат: Печь разогреется до требуемой температуры.
   ◆ При достижении заданной температуры 6 раздастся зуммерный сигнал, и достигнутая температур будет поддерживаться в течение 10 минут.
   ◆ Через 10 минут зуммер повторится 4 раза и процедура разогрева закончится.

В случае, если внутренняя температура достигла заданной температуры, зуммерный сигнал раздастся 6 раз, когда достигнутая и заданная температура продержатся в течение 10 минут.

Если нужно узнать текущий уровень температуры в полости печи, нажмите кнопку **Быстрый прогрев**.

Приготовление в режиме Конвекция

Режим конвекции дает возможность готовить еду точно таким же способом, как в традиционной печи. Режим СВЧ при этом не используется. Требуемую температуру можно установить в интервале от 40°C to 250°C на одном из восьми существующих уровней. Максимальное время приготовления равно 60 минутам.

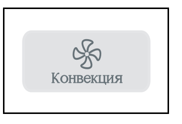


Если предварительно нужно быстро разогреть печь.
- Всегда пользуйтесь перчатками для печи, дотрагиваясь до посуды, находящейся в печи, потому что она очень сильно нагревается.
- Лучшие результаты при приготовлении и поджаривании достигаются, если пользоваться нижней полкой.

Убедитесь в том, что нагревательный элемент находится в горизонтальном положении и что поворотный круг находится на месте. Откройте дверцу и поставьте емкость на нижнюю полку, которую установите на поворотном круге.



1. Нажмите кнопку **Конвекция** ( ).
   Результат: На дисплей выведется следующая информация:
   (режим конвекции)
   250°C (температура)



2. Нажмите кнопку **Конвекция** ( ) один или несколько раз, чтобы задать нужную температуру.



3. Задайте время приготовления, нажимая кнопки **10МИН, 1МИН** и **10СЕК**.



4. Нажмите кнопку **Старт**.
   Результат: Начнется приготовление блюда:
   ◆ По окончании приготовления раздастся зуммерный сигнал и “0” мигнет четыре раза. После этого зуммерный сигнал будет повторяться каждую минуту.

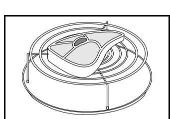
Проверить температуру можно в любой момент, нажав кнопку **Быстрый прогрев**.

Жарение в режиме гриля

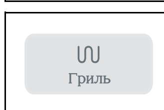
Гриль дает возможность разогревать и быстро жарить продукты без использования режима СВЧ.

- ***Всегда пользуйтесь перчатками для печи, дотрагиваясь до посуды, находящейся в печи, потому что она очень сильно нагревается.***
- ***Лучшие результаты при приготовлении и поджаривании достигаются, если пользоваться верхней полкой.***

Убедитесь в том, что нагревательный элемент находится в горизонтальном положении и что установлена нужная полка.



1. Откройте дверцу и разместите продукт на полке.

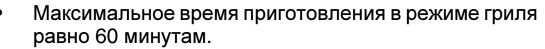


2. Нажмите кнопку **Гриль** ().
<u>Результат:</u> На дисплей выведется следующая информация:
| (приготовление за один этап)
(режим гриля)

- Регулировка температуры в режиме гриля не предусмотрена.



3. Задайте время обработки в режиме гриля, нажимая кнопки **10МИН**, **1МИН** и **10СЕК**.



- Максимальное время приготовления в режиме гриля равно 60 минутам.



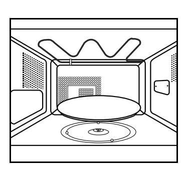
4. Нажмите кнопку **Старт**.
<u>Результат:</u> Начнется обработка в режиме гриля:
◆ По окончании приготовления раздастся зуммерный сигнал и “0” мигнет четыре раза. После этого зуммерный сигнал будет повторяться каждую минуту.

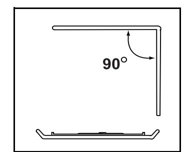
Регулировка положения нагревательного элемента

Нагревательный элемент используется в режиме гриля. Есть только одно положение. Необходимо рассказать покупателям, когда необходимо размещение в вертикальном положении.

- ***Горизонтальная позиция для обработки в гриле или в режиме СВЧ + гриль***

☛ Меняйте положение нагревательного элемента только когда он холодный, и не прилагайте чрезмерных усилий, переводя его в вертикальное положение.





Чтобы установить нагревательный элемент в...	**Затем...**
Положение по горизонтали (гриль или СВЧ + гриль)	◆ Потяните нагревательный элемент по направлению к себе ◆ Подталкивайте его вверх до тех пор, пока он не окажется параллельным верхнему своду печи

При очистке внутренней верхней части печати удобней будет повернуть нагревать вниз на 90° и очистить его.

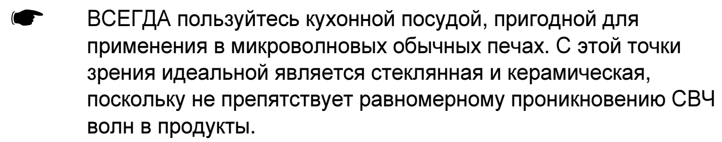
Выбор дополнительных принадлежностей

Для традиционного конвекционного приготовления еды требуется кухонная посуда. В этом режиме следует использовать только ту кухонную посуду, которую вы использовали бы в обычной печи.
Контейнеры для микроволновой печи обычно не годятся для приготовления в режиме конвекции, не пользуйтесь пластмассовыми контейнерами, тарелками, бумажными чашками, полотенцами и т.п.
Если же вы намереваетесь готовить в комбинированном режиме приготовления (СВЧ и гриль или конвекция), пользуйтесь только контейнерами, пригодными для использования как в микроволновой, так и в обычной печи. Металлическая кухонная посуда или утварь может повредить печь.

☛ Дополнительные сведения о пригодной для микроволновой печи кухонной посуде и утвари находятся в Справочнике по кухонной посуде на стр. 21

Объединение режимов СВЧ и Гриль

Для того, чтобы быстро приготовить еду с одновременным обжариванием, можно объединить режимы СВЧ и гриля.

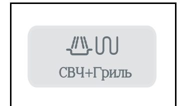


☛ ВСЕГДА пользуйтесь кухонной посудой, пригодной для применения в микроволновых обычных печах. С этой точки зрения идеальной является стеклянная и керамическая, поскольку не препятствует равномерному проникновению СВЧ волн в продукты.

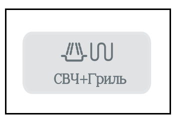
ВСЕГДА пользуйтесь перчатками для печи, дотрагиваясь до посуды, находящейся в печи, потому что она очень сильно нагревается.

Лучшие результаты при приготовлении и поджаривании достигаются, если пользоваться верхней полкой.

Откройте дверцу. Разместите продукт на полке, которая лучше всего подходит для приготовления данного продукта. Поставьте полку на поворотный круг. Закройте дверцу.



1. Нажмите кнопку **СВЧ+Гриль** ( ).
   Результат: На дисплей выведется следующая информация:
   | (приготовление за один этап)
   (комбинированный режим СВЧ и гриль)



2. Выберите нужный уровень мощности, повторно нажимая кнопку **СВЧ+Гриль** ( ) до тех пор, пока не появится нужное значение.(300-600 Вт)
   - Регулировка температуры в режиме гриля не предусмотрена.



3. Задайте время приготовления, нажимая кнопки **10МИН**, **1МИН** и **10СЕК**.
   - Максимальное время приготовления равно 60 минутам.



4. Нажмите кнопку **Старт**.
   Результат:
   ◆ Начнется приготовление блюда в комбинированном режиме.
   ◆ По окончании приготовления раздастся зуммерный сигнал и “0” мигнет четыре раза. После этого зуммерный сигнал будет повторяться каждую минуту.

Объединение режимов СВЧ и Конвекция

При комбинированном режиме приготовления используется энергия СВЧ волн и конвекционное нагревание.
Предварительный разогрев не требуется, поскольку энергия СВЧ становится доступной мгновенно.
В комбинированном режиме приготовления можно готовить самые разнообразные блюда, в частности:

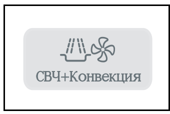
- ***Жаркое из мяса и домашней птицы***
- ***Пироги и торты***
- ***Блюда из яиц и сыра***

☛ ВСЕГДА пользуйтесь кухонной посудой, пригодной для применения в микроволновых обычных печах. С этой точки зрения идеальной является стеклянная и керамическая, поскольку не препятствует равномерному проникновению СВЧ волн в продукты.

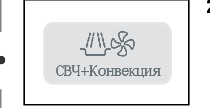
ВСЕГДА пользуйтесь перчатками для печи, дотрагиваясь до посуды, находящейся в печи, потому что она очень сильно нагревается.

Лучшие результаты при приготовлении и поджаривании достигаются, если пользоваться нижней полкой.

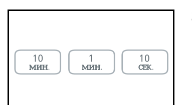
Откройте дверцу. Разместите продукт на поворотном круге или на нижней полке, которую затем нужно поставить на поворотный круг. Закройте дверцу. Нагревательный элемент должен находиться в горизонтальном положении.



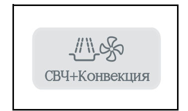
1. Нажмите кнопку **СВЧ+Конвекция** ( ).
   Результат: На дисплей выведется следующая информация:
   (комбинированный режим СВЧ и конвекция)
   250°C(температура)



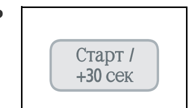
2. Задайте температуру, нажимая кнопку **СВЧ+Конвекция** ( ).



3. Задайте время приготовления, нажимая кнопки **10МИН**, **1МИН** и **10СЕК**.
   - Максимальное время приготовления равно 60 минутам.



4. Выберите нужный уровень мощности, повторно нажимая кнопку **СВЧ + Конвекция** ( ) до тех пор, пока не появится нужное значение (100-600 Вт).



5. Нажмите кнопку **Старт**.
   Результат:
   ◆ Начнется приготовление блюда в комбинированном режиме.
   ◆ Печь нагревается до заданной температуры, а затем продолжается приготовление в режиме СВЧ до тех пор, пока не истечет заданное время приготовления.
   ◆ По окончании приготовления раздастся зуммерный сигнал и “0” мигнет четыре раза. После этого зуммерный сигнал будет повторяться каждую минуту.

✉ Если нужно узнать текущий уровень температуры в полости печи, нажмите кнопку **Быстрый прогрев**.

RU

Использование функции удаления запаха

Пользуйтесь этим режимом после приготовления продукта с резким запахом или в том случае, когда внутри печи много копоти.
Сначала вымойте внутренний объем печи.



Завершив чистку, нажмите кнопку **Вентиляция**. Раздастся четыре звуковых сигнала.

- Предусмотренное время дезодорации равно 5 минутам. Оно увеличивается на 30 секунд при каждом нажатии кнопки +30сек.
- Нажимая кнопку +30сек, можно отрегулировать время **дезодорации**.
- Максимальное время дезодорации равно 60 минутам.

Защитная блокировка микроволновой печи

В данной микроволновой печи есть встроенная программа Child Safety (Безопасность ребенка), которая позволяет “блокировать” использование печи, чтобы дети или не знакомый с работой печи человек не мог случайно ее включить. Заблокировать печь можно в любой момент.



1. Нажимайте одновременно (примерно в течение трех секунд) кнопки **Гриль** ( ) и **СВЧ + Конвекция** ( ).
   Результат:
   - ◆ Печь заблокирована.
   - ◆ На дисплее отобразится следующая информация “**L**”.



2. Чтобы разблокировать печь, снова нажимайте одновременно (примерно в течение трех секунд) кнопки **Гриль** ( ) и **СВЧ + Конвекция** ( ).
   Результат: Теперь можно пользоваться печью, как обычно.

Отключение звукового сигнала

В любой момент можно отключить звуковой сигнал.



1. Одновременно нажимайте (примерно в течение одной секунды) кнопки **Быстрый прогрев** и **СВЧ + Гриль** ( ).
   Результат: Зуммерный сигнал не будет раздаваться по окончании работы режимов.



2. Чтобы снова подключить зуммер, опять одновременно нажимайте (примерно в течение одной секунды) кнопки **Быстрый прогрев** и **СВЧ + Гриль** ( ).
   Результат: Печь будет функционировать в обычном режиме.

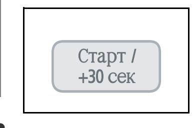
Использование функции приготовления из памяти

При частом приготовлении или подогреве одинх и тех же типов блюд можно сохранить в памяти печи время приготовления и уровни мощности, чтобы ненужно было их каждый раз прееустанавливать.

Сохранение настроек



1. Для программирования... Затем нажмите **Любимый рецепт** Кнопка.
   Настройка — один раз (на дисплее Отображается **Любимый рецепт**)
   Настройка — Дважды (на дисплее отображается **Любимый рецепт**)
2. Установите обычную программу приготовления (СВЧ, гриль, конвекция, комбинированный)



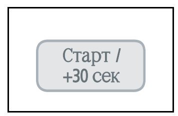
3. Нажмите кнопку **Старт**.
   Результат: Теперь настройки сохранены в памяти печи.

Использование настроек

Сначала поместите пищу в центр вращающегося подноса



1. Нажмите кнопку **Любимый рецепт**.



2. Нажмите кнопку **Старт**.
   Результат: Приготовление пищи происходит нужным образом.

Справочник по кухонной посуде

Для успешного приготовления пищи в микроволновой печи микроволны должны проникать сквозь пищу, не отражаясь от используемой посуды и не поглощаясь ею.
Поэтому при выборе посуды следует соблюдать особую осторожность. Если посуда помечена, как предназначенная для использования в микроволновых печах, то ее можно использовать.
В следующей таблице приведены различные типы кухонных принадлежностей, и указано, можно ли их использовать в микроволновой печи и каким образом.

Кухонные принадлежности	Пригодна для использо-вания в микро-волновой печи	Комментарии
Алюминиевая фольга	✓✗	Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Если фольга будет расположена слишком близко к стенке печи, или если будет использовано слишком много фольги, может образоваться дуга.
Блюдо для получения корочки	✓	Не выполняйте предварительный разогрев блюда дольше, чем в течение 8 минут.
Фарфор и керамика	✓	Как правило, фарфор, керамика, глазурованная глиняная посуда и костяной фарфор пригодны для использования, но на них не должно быть металлической отделки.
Одноразовая посуда из полиэстерного картона	✓	Такая посуда обычно используется для упаковки замороженных продуктов.
Упаковка еды “фаст-фуд”		
• Полистироловые чашки-контейнеры	✓	Может использоваться для разогрева продуктов. При перегреве полистирол может расплавиться.
• Бумажные пакеты или газеты	✗	Может загореться.
• Вторичная бумага или металлические покрытия	✗	Может стать причиной образования электрической дуги.
Стеклянная посуда		
• Посуда типа “Oven-to-table”	✓	Может использоваться, если нет металлической отделки.
• Тонкое стекло	✓	Может использоваться для разогрева продуктов и жидкостей. При резком нагреве хрупкое стекло может разломиться или треснуть.
• Стеклянные банки	✓	Следует снять крышку. Подходят только для разогрева.
Металл		
• Блюда	✗	Могут вызвать дуговой разряд.
• Пакеты для заморозки с проволочной обвязкой	✗	
Производство бумаги		
• Тарелки, чашки, салфетки и кухонная бумага	✓	Для приготовления в течение короткого времени и разогрева. Для поглощения избыточной влаги.
• Вторичная бумага	✗	Может стать причиной образования электрической дуги.
Пластмасса		
• Контейнеры	✓	В частности, жаропрочный термопластик. Некоторые другие виды пластиков при высокой температуре могут коробиться или обесцвечиваться. Не используйте контейнеры из меламиновой пластмассы.
• Липкая пленка	✓	Может использоваться для сохранения влаги. Не должна соприкасаться с продуктами. Будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим паром, снимая пленку.
• Пакеты для заморозки	✓✗	Только если они пригодны для кипячения или использования в печи. Не должны быть закрыты герметично. При необходимости проткните вилкой.
Вощеная или жиронепроницаемая бумага	✓	Может использоваться для сохранения влаги и предупреждения разбрызгивания.

✓ : Рекомендуется
✓✗: Использовать с осторожностью
✗ : Опасно

RU

RU

ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫЕ ВОЛНЫ СВЕРХВЫСОКИХ ЧАСТОТ

Энергия волн СВЧ проникает внутрь продукта, поскольку волны поглощаются водой, жиром и сахаром, содержащимися в продукте.
Волны СВЧ ускоряют движение молекул в продукте. Быстрое движение молекул создает трение, и продукт готовится на возникающем вследствие этого процесса тепле.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Кухонная посуда для приготовления с помощью волн СВЧ:

Для максимально эффективного использования энергии волн СВЧ кухонная посуда должна пропускать эти волны. Волны СВЧ отражаются металлом, например, нержавеющей сталью, алюминием и медью, но эти волны проникают через керамику, стекло, фарфор и пластмассу, а также через бумагу и дерево. Поэтому никогда нельзя готовить еду в металлических контейнерах.

Продукты, которые можно готовить с помощью волн СВЧ:

Самые разнообразные продукты можно готовить с помощью волн СВЧ, сюда относятся свежие или замороженные овощи, фрукты, макаронные изделия, рис, крупы, бобы, рыбу и мясо. Соусы, крем, супы, распаренные пудинги, варенье и чатни (индийская приправа) тоже могут быть приготовлены в микроволновой печи. Вообще говоря, приготовление с помощью волн СВЧ является идеальным способом приготовления для любой еды, которая обычно готовилась бы на конфорке. Например, мягкое масло или шоколад (см. раздел с советами, методами приготовления и рекомендациями).

Накрывание готовящейся еды

Очень важно закрывать готовящееся блюдо, потому что испаряющаяся вода поднимается в виде пара и участвует в процессе приготовления. Можно использовать разные способы для накрывания блюда: например, можно воспользоваться керамической тарелкой, пластмассовой крышкой или подходящей липкой пленкой.

Время выдержки

Очень важно по завершении приготовления дать еде постоять, чтобы температура могла выровняться по всему объему приготовленного блюда.

Кулинарный справочник по блюдам из замороженных овощей

Используйте подходящую емкость из стекла пирекс с крышкой. Готовьте в накрытом виде в течение минимального времени – см. таблицу. Продолжите приготовление до получения желаемого результата.
Помешайте блюдо дважды в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. Добавьте соль, травы или масло после приготовления. В течение времени выдержки держите еду накрытой.

Пища	Порция	Мощ-ность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Указания
Шпинат	150 г	600 Вт	5-6	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды.
Брокколи	300 г	600 Вт	8-9	2-3	Добавьте 30 мл (2 ст.л.) холодной воды.
Горошек	300 г	600 Вт	7-8	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст.л.) холодной воды.
Зеленые бобы	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	Добавьте 30 мл (2 ст.л.) холодной воды.
Овощная смесь (морковь/ горошек/зерна кукурузы)	300 г	600 Вт	7-8	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст.л.) холодной воды.
Овощная смесь (китайская)	300 г	600 Вт	7½-8½	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст.л.) холодной воды.

Кулинарный справочник по блюдам из риса и макаронных изделий

Рис: Используйте большую миску из стекла пирекс с крышкой – во время приготовления объем риса увеличивается в два раза. Во время приготовления тарелка должна быть накрытой.
По завершении приготовления, перед периодом выдержки перемешайте рис и добавьте соль или травы и масло.
Примечание. По истечении времени приготовления может оказаться, что рис впитал не всю воду.

Блюдо из макарон: Используйте большую миску из стекла пирекс. Добавьте кипящей воды, щепотку соли и хорошо пермешайте. Во время приготовления бутылочка должна быть открытой.
Время от времени помешивайте во время и после приготовления. Закройте миску на период выдержки, а по окончании этого периода тщательно слейте воду.

Пища	Порция	Мощ-ность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Указания
Белый рис (ошпаренный)	250 г 375 г	900 Вт	15-16 17½-18½	5	Добавьте 500 мл холодной воды. Добавьте 750 мл холодной воды.
Коричневый рис (ошпаренный)	250 г 375 г	900 Вт	20-21 22-23	5	Добавьте 500 мл холодной воды. Добавьте 750 мл холодной воды.
Рисовая смесь (рис + дикий рис)	250 г	900 Вт	16-17	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
Зерновая смесь (рис + зерно)	250 г	900 Вт	17-18	5	Добавьте 400 мл холодной воды.
Паста	250 г	900 Вт	10-11	5	Добавьте 1000 мл горячей воды.

RU

Кулинарный справочник по блюдам из свежих овощей

Используйте подходящую емкость из стекла пирекс с крышкой. На каждые 250 г смеси добавьте 30-45 мл воды (2-3 ст.л.), если не рекомендовано другое количество воды – см. таблицу. Готовьте в накрытом виде в течение минимального времени – см. таблицу. Продолжите приготовление до получения желаемого результата. Помешайте один раз во время приготовления и один раз после приготовления. Добавьте соль, травы или масло после приготовления. На время выдержки, равное 3 минутам, накройте.

Совет: Свежие овощи нарежьте на кусочки равного размера. Чем мельче они будут нарезаны, тем быстрее приготовятся.

Все свежие овощи нужно готовить на максимальной СВЧ мощности (900 Вт).

Пища	Порция	Время (мин.)	Время выдерж-ки (мин.)	Указания
Брокколи	250 г 500 г	4½-5½ 7-8	3	Приготовьте соцветия равного размера. Уложите стеблями в центр.
Брюссельская капуста	250 г	6-6½	3	Добавьте 60-75 мл (5-6 ст.л.) воды.
Морковь	250 г	4½-5	3	Нарежьте морковь на ломтики равного размера.
Цветная капуста	250 г 500 г	5-5½ 7½-8½	3	Приготовьте соцветия равного размера. Большие соцветия разрежьте пополам. Уложите стеблями в центр.
Кабачки	250 г	4-4½	3	Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 ст.л.) воды или кусочек сливочного масла. Готовьте, пока не станет мягким.
Баклажаны	250 г	3½-4	3	Нарежьте баклажаны небольшими ломтиками и сбрызните их одной столовой ложкой лимонного сока.
Лук-порей	250 г	4-4½	3	Нарежьте лук-порей толстыми ломтиками.
Грибы	125 г 250 г	1½-2 2½-3	3	Подготовьте небольшие целые или нарезанные грибы. Не добавляйте воды. Сбрызните лимонным соком. Приправьте солью и перцем. Слейте жидкость перед подачей на стол.
Лук	250 г	5-5½	3	Нарежьте лук ломтиками или пополам. Добавьте только 15 мл (1 ст.л.) воды.
Перец	250 г	4½-5	3	Нарежьте перец небольшими ломтиками.
Картофель	250 г 500 г	4-5 7-8	3	Взвесьте очищенный картофель и нарежьте его на половинки или четвертинки одинакового размера.
Брюква	250 г	5½-6	3	Нарежьте брюкву маленькими кубиками.

РАЗОГРЕВАНИЕ

Ваша микроволновая печь разогреет еду всего лишь за часть того времени, которое потребуется для этой цели традиционной печи или конфорке. Руководствуйтесь указанными в нижеприведенном списке уровнями мощности и интервалами времени разогревания. Интервалы времени, приведенные в этом перечне, указаны исходя из того, что температура жидкостей равна комнатной температуре (примерно +18 - +20°C), температура охлажденных продуктов равна примерно +5 - +7°C.

Подготовка и накрывание

Старайтесь не разогревать крупные блюда, например, окорок – такие блюда часто перевариваются и подсыхают до того, как середина станет горячей. Лучше удается разогревание небольших кусков.

Уровни мощности и помешивание

Некоторые продукты можно разогревать на мощности 900 Вт, в то время, как другие нужно разогревать на мощности 600 Вт, 450 Вт или даже 300 Вт. Рекомендации ищите в таблице.

Вообще говоря, если блюдо изысканное и большого объема, лучше его разогревать на более низкой мощности, так же, как и блюда, которые, вероятнее всего, разогреваются очень быстро (например, сладкие пирожки).

Для достижения лучших результатов помешайте блюдо или переверните его во время разогревания. Если это возможно, снова помешайте перед подачей на стол.

При нагревании жидкостей и детского питания соблюдайте особую осторожность. Чтобы предотвратить бурное кипение жидкостей и возможность ошпаривания, перемешивайте их до, во время и после нагревания. Оставьте их в микроволновой печи на период времени выдержки. Рекомендуется положить в жидкость пластмассовую ложку или стеклянную палочку. Избегайте перегревания (и, следовательно, порчи) продуктов. Лучше недооценить время приготовления и затем добавить дополнительное время нагревания, если это будет необходимо.

Время нагревания и время выдержки

Полезно при первом разогревании продукта записать на будущее, сколько понадобилось для этого времени.

Всегда проверяйте, прогрелась разогреваемая еда по всему объему.

После разогревания дайте блюду некоторое время постоять – чтобы дать время выровняться температуре. Если в перечне не указано другое значение, рекомендуемое время выдержки после разогревания равно 2-4 минутам.

Будьте особенно осторожны при нагревании жидкостей и детского питания. Прочитайте также главу о мерах предосторожности.

РАЗОГРЕВАНИЕ ЖИДКОСТЕЙ

Всегда выдерживайте по меньшей мере 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы дать возможность выровняться температуре. Помешивайте пищу, если необходимо, при нагревании и ВСЕГДА после нагревания. Чтобы предотвратить бурное кипение и возможность ошпаривания, нужно положить в напиток ложку или стеклянную палочку и помешивать его до, во время и после нагревания.

RU

РАЗОГРЕВАНИЕ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ:
Переложите питание в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогревания! Дайте постоять 2-3 минуты перед кормлением. Снова перемешайте и проверьте температуру.
Рекомендуемая температура еды: между 30-40°C.

ДЕТСКОЕ МОЛОКО:
Налейте молоко в стерилизованную стеклянную бутылочку. Во время разогревания бутылочка должна быть открытой. Никогда не подогревайте детский рожок с надетой соской, поскольку при перегревании рожок может взорваться. Встряхните как следует перед периодом выдержки и снова по окончании времени выдержки! Всегда тщательно проверяйте температуру детского молока или питания, прежде чем дать его ребенку. Рекомендуемая температура еды: около 37°C

ЗАМЕЧАНИЕ:
Детское питание особенно необходимо тщательно проверять перед кормлением, чтобы избежать ожогов. Руководствуйтесь указанными в следующей таблице уровнями мощности и интервалами времени разогревания.

Разогревание детского питания и молока

Руководствуйтесь указанными в этой таблице уровнями мощности и интервалами времени разогревания.

Пища	Порция	Мощ-ность	Время	Время выдержки (мин.)	Указания
Детское питание (овощи +мясо)	190 г	600 Вт	30 сек.	2-3	Переложите питание в глубокую керамическую тарелку. Во время приготовления тарелка должна быть накрытой. Перемешайте по окончании приготовления. Дайте постоять 2-3 минут. Перед кормлением перемешайте и тщательно проверьте температуру.
Детская каша (злаки +молоко +фрукты)	190 г	600 Вт	20 сек.	2-3	Переложите питание в глубокую керамическую тарелку. Во время приготовления тарелка должна быть накрытой. Перемешайте по окончании приготовления. Дайте постоять 2-3 минут. Перед кормлением перемешайте и тщательно проверьте температуру.
Детское молоко	100 г 200 г	300 Вт	30-40 сек. 1 мин. 10 сек. – 1 мин. 20 сек.	2-3	Хорошо перемешайте или встряхните и вылейте в стерилизованную стеклянную бутылочку. Поставьте в центр поворотного круга. Во время приготовления бутылочка должна быть открытой. Хорошо встряхните и дайте постоять по меньшей мере 2 минуты. Перед кормлением хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру.

Разогревание жидкостей и продуктов

Руководствуйтесь указанными в этой таблице уровнями мощности и интервалами времени разогревания.

Пища	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Указания
Напитки (кофе, чай и вода)	150 г (1 чашка) 300 мл (2 чашки) 450 г (3 чашки) 600 мл (4 чашки)	900 Вт	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Налейте в чашку и разогревайте в открытом виде: 1 чашку ставьте в центр, 2 – напротив друг друга, а 3 – по кругу. Оставьте в микроволновой печи на время выдержки и хорошо перемешайте.
Суп (охлажденный)	250 г 350 г 450 г 550 г	900 Вт	2½-3 3-3½ 3½-4½ 4½-5	2-3	Налейте в глубокую керамическую тарелку или глубокую керамическую миску. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогревания. Перед подачей на стол снова перемешайте.
Тушеное мясо или рыба (охлажденные)	350 г	600 Вт	4½-5½	2-3	Переложите еду в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Помешивайте время от времени во время разогревания и снова перед периодом выдержки и подачей на стол.
Макароны с соусом (охлажденные)	350 г	600 Вт	3½-4½	3	Выложите макароны (например, спагетти или яичную лапшу) на плоскую керамическую тарелку. Накройте липкой пленкой для СВЧ печей. Перемешайте перед подачей на стол.

Пища	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Указания
Блюда типа пельменей с соусом (охлажденные)	350 г	600 Вт	4-5	3	Положите блюдо пельменного типа (например, равиоли, тортелини) в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Помешивайте время от времени во время разогревания и снова перед периодом выдержки и подачей на стол.
Сложное блюдо (охлажденное)	350 г 450 г 550 г	600 Вт	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Положите блюдо, состоящее из 2-3 компонентов, на керамическое блюдо. Накройте липкой пленкой для СВЧ печей.
Сырное фондю готовое к употреблению (охлажденное)	400 г	600 Вт	6-7	1-2	Положите сырное фондю, готовое к употреблению, в миску подходящего размера из стекла пирекс, имеющую крышку. Время от времени помешивайте во время и после разогревания. Хорошо перемешайте перед подачей на стол.

RU

РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Волны СВЧ являются замечательным средством для размораживания замороженных продуктов. Волны СВЧ быстро и мягко размораживают замороженный продукт. Это может очень пригодиться в том случае, когда появляются неожиданные гости.

Перед приготовлением замороженной домашней птице необходимо дать как следует оттаять. Снимите все металлические стяжки и достаньте птицу из упаковки, чтобы дать возможность стечь всей оттаявшей жидкости.

Положите замороженный продукт на блюдо, не накрывая его. В середине обработки переверните, слейте всю жидкость и как можно скорее извлеките потроха. Время от времени проверяйте продукт, чтобы убедиться в том, что он не нагрелся.
Если небольшие и тонкие части замороженного продукта начинают нагреваться, их можно защитить, обернув на время размораживания очень маленькими полосками алюминиевой фольги.

Если начнет нагреваться внешняя поверхность домашней птицы, остановите процесс оттаивания и дайте продукту постоять в течение 20 минут перед тем, как продолжить размораживание.
Дайте рыбе, мясу или домашней птице постоять, чтобы завершился процесс оттаивания. Время выдержки для полного размораживания зависит от количества размораживаемого продукта. Смотрите таблицу, приведенную ниже.

Совет: Плоские продукты размораживаются лучше, чем толстые, а маленькие – быстрее, чем большие. Помните об этом, замораживая и размораживая продукты.

При размораживании продуктов, замороженных до температуры от -18 до -20 °C, пользуйтесь для получения справок нижеприведенной таблицей.

Любые замороженные продукты следует размораживать на мощности, предусмотренной для размораживания (180 Вт).

Пища	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Указания
Мясо				
Говяжий фарш	200 г 400 г	6-7 10-12	15-30	Положите мясо на плоскую керамическую тарелку. Более тонкие края оберните алюминиевой фольгой. В середине размораживания переверните!
Свиные бифштексы	250 г	7-8		
Домашняя птица				
Разделанная курица	500 г (2 куска)	14-15	15-60	Куски курицы сначала положите кожей вниз, а целую курицу – вниз грудкой на плоскую керамическую тарелку. Более тонкие части, такие как крылышки и края, оберните алюминиевой фольгой. В середине размораживания переверните!
Целая курица	1200 г	32-34		
Рыба				
Рыбное филе	200 г	6-7	10-25	Замороженную рыбу положите в центр плоской керамической тарелки. Тонкие куски расположите под толстыми. Узкие концы оберните алюминиевой фольгой. В середине размораживания переверните!
Целая рыба	400 г	11-13		
Фрукты				
Ягоды	250 г	6-7	5-10	Разложите фрукты на плоском круглом стеклянном блюде (большого диаметра).
Хлеб				
Булочки (каждая примерно по 50 г)	2 куска 4 куска	1-1½ 2½-3	5-20	На кухонной бумаге в середине поворотного круга расположите булочки по кругу или хлеб – вертикально (в виде башни). В середине размораживания переверните!
Тост/Сэндвич	250 г	4-4½		
Немецкий хлеб (из пшеничной + ржаной муки)	500 г	7-9		

RU

ГРИЛЬ

Нагревательный элемент гриля находится под верхним сводом печи. Он функционирует, пока дверца остается закрытой, а поворотный круг вращается. Вращение поворотного круга обеспечивает более равномерное подрумянивание продуктов. Предварительное разогревание гриля в течение 4 минут дает возможность быстрее подрумянить продукт.

Кухонная посуда для приготовления в гриле:

Должна быть жароустойчивой и может содержать металл. Не пользуйтесь никакой пластмассовой посудой, поскольку она может расплавиться.

Продукты, которые можно готовить в режиме гриля:

Отбивные котлеты, сосиски, бифштексы, рубленые бифштексы, бекон и ломтики окорока, тонкие порции рыбы, сэндвичи и любые виды тостов с добавками.

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ:

Если используется только режим гриля, убедитесь в том, что нагревательный элемент гриля находится под верхним сводом печи в горизонтальном положении, а не на задней стенке в вертикальном положении. Помните о том, что продукты нужно укладывать на верхнюю полку, если в инструкциях не указано обратное.

СВЧ + ГРИЛЬ

Этот режим приготовления обеспечивает высокую температуру, характерную для гриля, и скорость обработки, характерную для приготовления в режиме СВЧ. Он функционирует только пока дверца остается закрытой, а поворотный круг вращается. Благодаря вращению поворотного круга продукт равномерно подрумянивается. В данной модели реализованы три комбинированных режима: 600 Вт + Гриль, 450 Вт + Гриль и 300 Вт + Гриль.

Кухонная посуда для приготовления в режиме СВЧ + гриль

Пользуйтесь посудой, которая пропускает волны СВЧ. Кухонная посуда должна быть жароустойчивой. В комбинированном режиме нельзя пользоваться металлической посудой. Не пользуйтесь никакой пластмассовой посудой, поскольку она может расплавиться.

Продукты, которые можно готовить в режиме СВЧ + гриль:

К продуктам, которые можно готовить в комбинированном режиме, относятся все виды готовых к употреблению блюд, которые нужно разогреть и подрумянить (например, выпечка), а также продукты, для приготовления которых требуется небольшое время приготовления, чтобы подрумянить верх продукта. Также этот режим можно использовать для обработки толстых порций продукта, вкусовые качества которых улучшаются от образования румяной хрустящей корочки (например, куски курицы, если их переворачивать в середине приготовления). За более подробными сведениями обратитесь к таблице для гриля.

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ:

Когда используется комбинированный режим (СВЧ +гриль), убедитесь в том, что нагревательный элемент гриля находится под верхним сводом печи в горизонтальном положении, а не в вертикальном положении на задней стенке. Продукт нужно укладывать на верхнюю полку, если в инструкции не указано обратное. В других случаях его нужно класть непосредственно на поворотный круг. Обратитесь к инструкциям, собранным в нижеприведенном перечне.
Если продукт требуется подрумянить с обеих сторон, его нужно переворачивать.

Руководство по применению гриля для приготовления замороженных продуктов

Если нет других указаний, предварительно разогрейте гриль в течение 3 минут, воспользовавшись режимом гриля.

При работе печи в режиме гриля руководствуйтесь указанными в этой таблице уровнями мощности и интервалами времени.

Пища	Порция	Мощность	Время (мин.)	Указания
Гамбургер (замороженный в неготовом к употреблению виде)	2 штуки (125 г) 4 штуки (250 г)	450 Вт +Гриль	5-6 8-9	Разложите сырые гамбургеры кругом на верхней полке. Переверните через 3½ (125 г) и через 5 мин. (250 г). Вложите гамбургеры в булочки.
Гамбургер, Чизбургер и т.п. (готовый к употреблению, приготовленный с булочкой)	2 штуки (300 г)	600 Вт +Гриль без предвари-тельного разогрева-ния!	5-6	Положите замороженные гамбургеры бок о бок на жароустойчивое блюдо. Поставьте блюдо непосредственно на поворотный круг. Дайте постоять 2-3 минуты.
Блюдо “Gratin” (овощное или картофельное)	400 г	450 Вт +Гриль	13-15	Положите замороженное блюдо в круглую миску из стекла пирекс. Поставьте миску на верхнюю полку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Рыба, панированная сухарями	400 г	450 Вт +Гриль	19-21	Положите замороженную панированную сухарями рыбу в небольшое плоское прямоугольное блюдо из стекла пирекс. Поставьте форму на нижнюю полку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.

RU

Руководство по применению гриля для приготовления свежих продуктов

Предварительно разогрейте гриль в течение 3 минут, воспользовавшись режимом гриля.

При работе печи в режиме гриля руководствуйтесь указанными в этой таблице уровнями мощности и интервалами времени.

Свежий продукт	Порция	Мощ-ность	1. Время обра-ботки одной стороны (мин.)	2. Время обра-ботки одной стороны (мин.)	Указания
Ломтики тостов	4 штуки (каждый по 25 г)	Только гриль	3½-4½	3-4	Положите ломтики тостов бок обок на полку.
Жареные помидоры	200 г (2шт) 400 г (4 куска)	300 Вт +Гриль	4-5 5½-6½	-	Разрежьте помидоры пополам. Сверху положите немного сыра. Расположите кругом на плоском блюде из стекла пирекс. Поставьте его на верхнюю полку. Дайте постоять 2-3 минуты.
Тосты с помидорами и сыром	4 штуки (300 г)	300 Вт +Гриль	4½-5½	-	Сначала подрумяньте ломтики хлеба. Положите тосты с добавками на верхнюю полку. Дайте постоять 2-3 минуты.
Гавайский тост (ветчина, ананас, ломтики сыра)	2 штуки (300 г) 4 штуки (300 г)	450 Вт +Гриль	4-5 6½-7½	-	Сначала подрумяньте ломтики хлеба. Положите тосты с добавками на верхнюю полку. Положите 2 тоста друг напротив друга непосредственно на верхнюю полку. Дайте постоять 2-3 минуты.
Печеный картофель	250 г 500 г	600 Вт +Гриль	5-6 7½-8½	-	Разрежьте картофелины пополам. Положите их по кругу на верхней полке срезом вниз.
Панированный картофель / овощи (охлажденные)	450 г	600 Вт +Гриль	6½-7½	-	Положите свежее панированное блюдо в небольшую круглую миску из стекла пирекс. Поставьте миску на верхнюю полку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.

Свежий продукт	Порция	Мощ-ность	1. Время обра-ботки одной стороны (мин.)	2. Время обра-ботки одной стороны (мин.)	Указания
Печеные яблоки	2 яблока (примерно 400 г) 4 яблока (примерно 800 г)	300 Вт+ Гриль	6½-7½ 11-13	-	Удалите сердцевину яблок и наполните их изюмом и джемом. Сверху положите несколько кусочков миндаля. Положите яблоки на плоское блюдо их стекла пирекс. Поставьте блюдо непосредственно на нижнюю полку.
Разделанная курица	500 г (2 куска) 900 г (3-4 куска)	300 Вт+ Гриль	10-11 12-13	9-10 11-12	Смажьте куски курицы растительным маслом и специями. Разложите их по кругу на верхней полке. Дайте постоять 2-3 минуты.
Бараньи котлеты (средние)	400 г (4 шт)	Только гриль	10-12	8-9	Смажьте бараньи котлеты растительным маслом и специями. Разложите их по кругу на верхней полке. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Свиные бифштексы	400 г (2 шт)	СВЧ + Гриль	300 Вт + Гриль 8-9	Только гриль 8-9	Смажьте свиные бифштексы растительным маслом и специями. Разложите их по кругу на верхней полке. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Жареная рыба	400-500 г	300 Вт+ Гриль	6-7	7-8	Смажьте всю кожу рыбы растительным маслом с травами и приправами. Положите рыбу бок о бок (головы напротив хвостов) на подставку. Дайте постоять 2-3 минуты.

КОНВЕКЦИЯ

Приготовление с помощью конвекции является традиционным и хорошо известным способом приготовления еды с помощью горячего воздуха в традиционной печи.
Нагревательный элемент и вентилятор находятся на задней стенке, поэтому обеспечивается циркуляция воздуха.

Кухонная посуда для приготовления с помощью конвекции:

Можно использовать любую обычную жаростойкую посуду, формы для выпечки и противни – все, что вы использовали бы в традиционной конвекционной печи.

Продукты, которые можно готовить в режиме конвекции:

Любое печенье, лепешки из муки, рассчитанные на одного человека, булочки и пирожные могут быть приготовлены в этом режиме, а также фруктовые торты, а также кондитерские изделия “choux” и суфле.

СВЧ + КОНВЕКЦИЯ

В этом режиме на продукт одновременно воздействует энергия волн СВЧ и горячий воздух, что уменьшает время приготовления и одновременно обеспечивает получение на продукте поджаристой хрустящей корочки.
Приготовление с помощью конвекции является традиционным и хорошо известным способом приготовления еды в печи с помощью горячего воздуха, приводимого в движение вентилятором, находящимся на задней стенке.

Кухонная посуда для приготовления в режиме СВЧ + конвекция:

Должна пропускать волны СВЧ. Должна быть жаростойкой (такой, как стекло, керамика или фарфор без металлического орнамента); аналогичная кухонной посуде, описанной в разделе СВЧ + Гриль.

Продукты, которые можно готовить в режиме СВЧ + конвекция:

Любые виды мяса и домашней птицы, а также запеканки и панированные блюда, бисквиты и фруктовые торты, пироги и “crumbles”, жареные овощи, лепешки и хлеб.

Руководство по применению режима конвекции для приготовления свежих продуктов типа пай/киш, пицца и мяса

Предварительно разогрейте печь до нужной температуры с помощью функции разогрева режима конвекции.

Для приготовления в режиме конвекции руководствуйтесь указанными в этой таблице уровнями мощности и интервалами времени.

Свежая пища	Порция	Мощ-ность	1. Время обра-ботки одной стороны (мин.)	2. Время обра-ботки одной стороны (мин.)	Указания
ПАЙ/КИШ Пай/киш (выпеченный и охлажденный)	300 г	300 Вт + 180°C.	7-8	-	Положите охлажденный пай/киш на бумаге для выпечки на верхнюю полку Дайте постоять 2-3 минуты.
ПИЦЦА Охлажденная пицца (выпеченная)	300-400 г	600 Вт + 220°C.	6-7	-	Положите пиццу на верхнюю полку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
МЯСО Жаркое из говядины/ Жаркое из баранины (среднее)	1200-1300 г	600 Вт + 160°C	19-21	10-12	Смажьте говядину/баранину растительным маслом и специями и приправьте перцем, солью и красным перцем (паприкой). Сначала положите мясо на нижнюю полку жирной стороной вниз. После приготовления заверните в алюминиевую фольгу и дайте постоять 10-15 минут.
Жареная курица	900 г	450 Вт + 220°C.	13-15	9-10	Смажьте курицу растительным маслом и специями. Сначала положите курицу на нижнюю полку грудкой вниз, а потом - грудкой наверх. Дайте постоять 5 минут.

RU

Руководство по применению режима конвекции для приготовления свежих продуктов типа булочек, хлеба и тортов.

Если нет рекомендации не разогревать печь – см. таблицу, предварительно разогрейте ее до нужной температуры с помощью функции разогрева режима конвекции.

Для приготовления в режиме конвекции руководствуйтесь указанными в этой таблице уровнями мощности и интервалами времени.

Пища	Порция	Мощность	Время (мин.)	Указания
БУЛОЧКИ Булочки (заранее выпеченные)	4-6 шт (каждая примерно по 50 г)	Только режим конвекции, 180°C	2-3	Разложите булочки по кругу на нижней полке. Вынимая, воспользуйтесь перчатками для печи! Дайте постоять 2-3 минуты.
Булочки (подготовленный для выпекания)	4-6 шт (каждая примерно по 50 г)	100 Вт + 200°C.	6-7	Разложите булочки по кругу на нижней полке. Вынимая, воспользуйтесь перчатками для печи! Дайте постоять 2-3 минуты.
Булочки (охлажденное сырое дрожжевое тесто)	200 г (4 куска)	180 Вт + 220°C.	9-10	Разложите булочки по кругу на бумаге для выпечки на верхней полке. Оставьте середину свободной. Вынимая, воспользуйтесь перчатками для печи! Дайте постоять 2-3 минуты.
Круассаны (охлажденное тесто, готовое для выпечки)	200 г (4 куска)	100 Вт + 220°C.	11-13	Разложите булочки по кругу на бумаге для выпечки на верхней полке. Оставьте середину свободной. Вынимая, воспользуйтесь перчатками для печи! Дайте постоять 2-3 минуты.
БАГЕТЫ (ДЛИННЫЕ ФРАНЦУЗСКИЕ БУЛКИ) Багет (подготовленный для выпекания)	200 г (1 шт)	180 Вт + 220°C.	6-7	Положите багет на верхнюю полку. Вынимая, воспользуйтесь перчатками для печи! Дайте постоять 2-3 минуты.
Хлеб с чесноком (охлажденный, подготовленный для выпекания)	200 г (1 шт)	180 Вт + 220°C.	7-8	Положите охлажденный багет на бумаге для выпечки на верхнюю полку. После выпечки дайте полежать 2-3 минуты.

Пища	Порция	Мощность	Время (мин.)	Указания
ТОРТ “Мраморный” торт; (торт из всзбитого теста)	500 г	180 Вт + 220°C. без предвари-тельного разогрева-ния	18-20	Положите сырое тесто в небольшую круглую форму для выпечки из черного металла (диаметром 18 см). Поставьте торт на нижнюю полку. Дайте постоять 5-10 минут.
Мраморный торт/ Лимонный торт (сырое тесто)	700 г	180 Вт + 220°C. без предвари-тельного разогрева-ния!	24-26	Положите сырое тесто в прямоугольную стеклянную или из черного металла форму для выпечки (длиной 25 см). Поставьте торт на нижнюю полку. Дайте постоять 5-10 минут.
Свежие кондитерские изделия (охлажденное дрожжевое тесто)	250 г (5 шт)	100 Вт + 200°C	10-11	Разложите дрожжевое тесто по кругу на бумаге для выпечки на верхней полке. Оставьте середину свободной. Вынимая, воспользуйтесь перчатками для печи! Дайте постоять 5 минут.
Оладьи (сырое тесто)	6 x 70 г (400-450 г)	180 Вт + 200°C	14-16	Равномерно разложите сырое тесто в керамической форме для оладий, рассчитанной на 6 среднего размера оладий, или воспользуйтесь 6-ью небольшими круглыми формочками из стекла пирекс. Поставьте форму на нижнюю полку. Дайте постоять 5 мин.

Руководство по применению режима конвекции для приготовления замороженных продуктов типа булочек, хлеба, тортов и пирожных.

Если нет рекомендации не разогревать печь – см. таблицу, предварительно разогрейте ее до нужной температуры с помощью функции разогрева режима конвекции.

Руководствуйтесь указанными в этой таблице уровнями мощности и интервалами времени выпекания.

Пища	Порция	Мощность	Время (мин.)	Указания
Булочки (заранее выпеченные)	4 шт (каждая примерно по 50 г)	100 Вт + 180°C без предвари-тельного разогревания!	7-8	Разложите булочки по кругу на нижней полке. Дайте постоять 2-5 минут.
Булочки (предварительно выпеченные)	4 шт (каждая примерно по 50 г)	100 Вт + 200°C.	7-8	Разложите булочки по кругу на нижней полке. Дайте постоять 2-5 минут.
Круассаны (заранее выпеченные)	4 шт (каждая примерно по 60 г)	100 Вт + 180°C.	8-9	Положите круассаны на верхнюю полку. После выпекания дайте постоять 2-3 минуты.
Багеты / Хлеб с чесноком (подготовленный к выпеканию)	200-250 г (1 шт)	180 Вт + 200°C.	6-7	Положите замороженный багет на бумаге для выпечки на нижнюю полку. После выпекания дайте постоять 2-3 минуты.
Багеты + глазурь (например, томаты, сыр, ветчина, и т.д.)	250 г (2 шт)	450 Вт + 220°C.	6-7	Положите замороженные багеты бок о бок на нижнюю полку. После выпекания дайте постоять 2-3 минуты.
Немецкий хлеб (целый) (подготовленный для выпекания)	500 г	180 Вт + 160°C без предвари-тельного разогревания!	15-17	Положите целый хлеб на нижнюю полку. После выпекания дайте полежать 5 минут.

Пища	Порция	Мощность	Время (мин.)	Указания
Куски торта (заранее выпеченные, с фруктовой начинкой)	500-600 г	300 Вт + 160°C без предвари-тельного разогревания!	7-9	Поставьте замороженные куски торта по кругу на нижнюю полку. После выпекания дайте постоять 5-10 минут.
Торт (заранее выпеченный, с фруктовой начинкой)	1200-1300 г	300 Вт + 160°C без предвари-тельного разогревания!	14-16	Поставьте замороженный торт на бумаге для выпечки на нижнюю полку. После приготовления дайте постоять 10-20 минут.
Слоеное тесто (сырое тесто с наполнителем)	250 г (5-6 кусков)	180 Вт + 220°C.	9-10	Поставьте тесто на бумаге для выпечки на нижнюю полку. После выпекания дайте постоять 2-3 минуты.

RU

Руководство по применению режима конвекции для приготовления замороженных пицц, паст, чипсов и "Nuggets” (“Шариков”)

Если нет рекомендации не разогревать печь – см. таблицу, предварительно разогрейте ее до нужной температуры с помощью функции разогрева режима конвекции.

Руководствуйтесь указанными в этой таблице уровнями мощности и интервалами времени выпекания.

Пища	Порция	Мощность	Время (мин.)	Указания
Пицца: (подготовленная для выпекания)	300-400 г 450-550 г	600 Вт + 220°C.	10-11 11½-12½	Положите одну пиццу на нижнюю полку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
2 пиццы (подготовленные для выпекания)	600-700 г (каждая по 300-350 г)	600 Вт + 220°C.	14-15	Положите одну пиццу на нижнюю полку, а другую – на верхнюю. После выпекания дайте постоять 2-3 минуты.
Паста (Лазанья или Каннелони)	400 г	450 Вт + 200°C. без предварительного разогревания!	20-22	Положите в форму подходящего размера из стекла пирекс или оставьте в исходной упаковке (проверьте, что она пригодна для использования в микроволновых печах и выдерживает нагревание). Поставьте замороженную лазанью на нижнюю полку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Паста (Макарони, Тортеллини)	400 г	450 Вт + 200°C. без предварительного разогревания!	16-18	Положите в форму подходящего размера из стекла пирекс или оставьте в исходной упаковке (проверьте, что она пригодна для использования в микроволновых печах и выдерживает нагревание). Поставьте замороженную панированную пасту на нижнюю полку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Куриные шарики	250 г	450 Вт + 200°C.	6½-7½	Поставьте куриные шарики на нижнюю полку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Чипсы, приготовленные в печи	250 г	300 Вт + 220°C.	15-17	Положите чипсы непосредственно на бумаге для выпечки на нижнюю полку. Переверните их через 2/3 времени, указанного для приготовления.

Кулинарный справочник (продолжение)

СПЕЦИАЛЬНЫЕ СОВЕТЫ

МЯГКОЕ СЛИВОЧНОЕ МАСЛО

Положите 50 г сливочного масла в небольшую глубокую стеклянную миску. Накройте пластмассовой крышкой.
Нагревайте в течение 30-40 секунд на мощности 900 Вт, пока масло не расплавится.

МЯГКИЙ ШОКОЛАД

Положите 100 г шоколада в небольшую глубокую стеклянную миску.
Нагревайте в течение 3-5 минут на мощности 450 Вт, пока шоколад не расплавится.
Во время плавления помешайте один или два раза. Вынимая, воспользуйтесь перчатками для печи!

РАЗМЯГЧЕНИЕ ЗАСАХАРИВШЕГОСЯ МЕДА

Положите 20 г засахарившегося меда в небольшую глубокую стеклянную миску.
Нагревайте в течение 20-30 секунд на мощности 300 Вт, пока мед не расплавится.

ПЛАВЛЕНИЕ ЖЕЛАТИНА

Подержите сухие листики желатина (10 г) в холодной воде в течение 5 минут.
Дайте воде стечь с желатина и положите его в небольшую миску из стекла пирекс.
Нагревайте в течение 1 минуты на мощности 300 Вт.
Помешайте после того, как он расплавится.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГЛАЗУРИ/САХАРНОЙ ГЛАЗУРИ (ДЛЯ ТОРТОВ И ПИРОЖНЫХ)

Смешайте растворимую глазурь (примерно 14 г) с 40 г сахара и 250 мл холодной воды.
Готовьте в незакрытом виде в миске из стекла пирекс в течение 3½ - 4½ минут на мощности 900 Вт, пока глазурь/сахарная глазурь не станет прозрачной. Дважды помешайте во время приготовления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЖЕМА

Положите 600 г фруктов (например, смесь ягод) в подходящего размера миску из стекла пирекс с крышкой. Добавьте 300 г сахара для варенья и хорошо перемешайте.
Готовьте в накрытом виде в течение 10-12 минут на мощности 900 Вт.
Несколько раз помешайте во время приготовления. Переложите непосредственно в небольшие стаканы для варенья с завинчивающимися крышками. Поставьте, перевернув крышкой вниз, в течение 5 минут.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПУДИНГА

Смешайте порошок для пудинга с сахаром и молоком (500 мл), следуя инструкциям производителя, и хорошо перемешайте. Воспользуйтесь подходящего размера миской из стекла пирекс с крышкой. Готовьте в накрытом виде в течение 6½ - 7½ минут на мощности 900 Вт.
Несколько раз помешайте во время приготовления.

ОБЖАРИВАНИЕ КУСОЧКОВ МИНДАЛЯ

30 г нарезанного миндаля равномерно распределите на керамической тарелке среднего размера.
Обжарьте, несколько раз помешав, в течение 3½ - 4½ минут на мощности 600 Вт.
Дайте ему постоять 2-3 минуты в печи. Вынимая, воспользуйтесь перчатками!

Чистка микроволновой печи

Во избежание скопления жира и частиц продуктов следует регулярно чистить следующие детали микроволновой печи:

- ***Внутренние и внешние поверхности***
- ***Дверцу и уплотнители дверцы***
- ***Вращающийся поднос и роликовые подставки***

☛ **ВСЕГДА** должны быть чистыми уплотнители дверцы, а дверца должна хорошо закрываться.

☛ Содержание печи в грязных условиях может привести к повреждению поверхности, что может неблагоприятно повлиять на печь и привести к возникновению опасной ситуации.

1. Для чистки внешних поверхностей используйте мягкую ткань и теплую мыльную воду. Промойте и вытрите насухо.
2. Удалите все брызги и пятна с внутренних поверхностей и с роликовой подставки тканью, смоченной в мыльном растворе. Промойте и вытрите насухо.
3. Чтобы размягчить затвердевшие частицы продуктов и устранить запахи, поставьте на вращающийся поднос чашку с разбавленным лимонным соком и нагревайте ее в течение десяти минут, включив печь на полную мощность.
4. Мойте тарелку в посудомоечной машине по мере необходимости.

✉ **НЕ** проливайте воду в вентиляционные отверстия. **НИКОГДА** не пользуйтесь никакими абразивными материалами или химическими растворителями. С особенной осторожностью очищайте уплотнители дверцы, чтобы гарантировать, что никакие частицы:
- Не накапливались на них
- Не мешали нормальному закрытию дверцы

✉ После каждого использования печи очищайте ее полость с помощью раствора мягкого очищающего средства, но перед этим, чтобы избежать травмы, дайте микроволновой печи остыть.

✉ Инструкции для камбузных плит, конфорок и духовок, запрещают использование пароочистителей.

RU

Хранение и ремонт микроволновой печи

Когда микроволновая печь просто хранится и длительное время не используется или отправляется в ремонт, следует предпринять ряд несложных мер предосторожности.
Печь запрещается использовать, если дверца или ее уплотнение повреждены следующим образом:

- ***Сломана петля***
- ***Повреждено уплотнение***
- ***Поврежден или деформирован корпус печи***

Ремонт должен выполняться только квалифицированным мастером по обслуживанию микроволновых печей.

☛ **НИКОГДА** не снимайте наружную обшивку печи. Если печь неисправна и требует обслуживания, или у вас имеются сомнения относительно ее состояния:

- Выключите ее из розетки
- Обратитесь в ближайший центр послепродажного обслуживания

✉ Если требуется убрать печь на хранение, выберите сухое непыльное место.

- **Причина:** Пыль и влага могут оказать неблагоприятное воздействие на рабочие части печи.

Подлежит использованию по назначению
в нормальных условиях
Рекомендуемый период : 7 лет

Технические характеристики

SAMSUNG постоянно совершенствует свою продукцию. Характеристики устройства и данная инструкция могут быть изменены без предварительного уведомления.

Источник питания	220/230 В ~ 50 Гц переменного тока
Энергопотребление Максимальная мощность Микроволновая печь Гриль (нагревательный элемент) Конвекция (нагревательный элемент)	 220 В : 3000 Вт, 230В : 3100 Вт 220 В : 1350 Вт, 230В : 1400 Вт 220 В : 1250 Вт, 230В : 1300 Вт 220 В : 1600 Вт, 230В : 1700 Вт
Производимая мощность	100 Вт / 900 Вт (6 уровней мощности) (стандарт IEC-705) 220 В : 850 Вт, 230В : 900 Вт
Рабочая частота	2450 МГц
Размеры (Ш x Г x В) Снаружи Полость печи	 517 x 516 x 310 мм 352 x 348 x 235 мм
Объем	1.0 кубический фут
Вес Чистый В упаковке	 Примерно 19 кг Примерно 22.5 кг



SAMSUNG ELECTRONICS RUSSIA SERVICE
8-800-200-0400
www.samsung.ru

SAMSUNG ELECTRONICS UKRAINE
8-800-502-0000
www.samsung.com/ur



ME 61

Изготовитель: ООО “Телебалт”
Россия, 236005 г. Калининград, ул. Камская 62